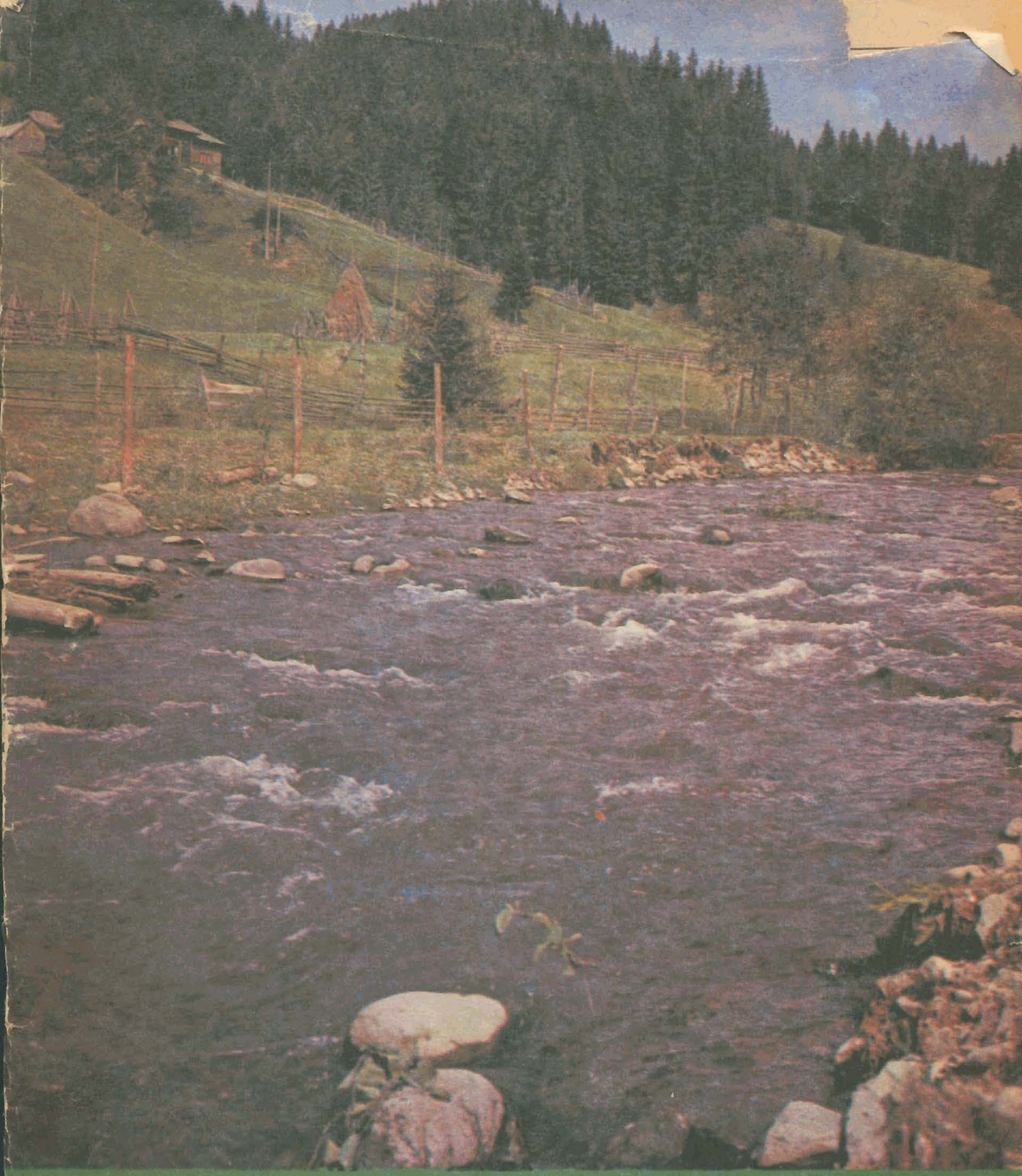


10
OCTOMBRIE
1994

România apicolă

ASOCIAȚIA CRESCĂTORILOR DE ALBINE DIN ROMÂNIA

INSTITUTUL DE CERCETARE ȘI PRODUCȚIE PENTRU APICULTURĂ

BUCUREȘTI, B-dul Ficusului nr. 42. Tel 679.55.60; 212.02.87; Fax:212.02.87

☞ EFECTUEAZĂ ACTIVITĂȚI ȘTIINȚIFICE ÎN DOMENIUL APICULTURII ȘI VALORIFICĂRII PRODUSELOR APICOLE

☞ ACORDĂ ASISTENȚĂ TEHNICĂ ȘI ECONOMICĂ ÎN DOMENIUL APICULTURII PENTRU INSTITUȚII PUBLICE SI AGENȚI ECONOMICI CU CAPITAL PRIVAT, DE STAT SAU MIXT

PRODUCE SI LIVREAZĂ:

- Mătci selecționate și verificate precum și material biologicic apicol de mare valoare productivă
- Produse apiterapeutice, fortifiante și energovitalizante destinate consumului uman.

ACORDĂ ASISTENȚĂ MEDICALĂ PRIN CABINETELE DE SPECIALITATE ALE SECTORULUI DE APITERAPIE DIN BUCUREȘTI STR. C.A. ROSETTI NR. 31, TEL. FIȘIER 211.38.27; TEL. LABORATOR 211.89.41

PREODUSELE NOASTRE ȘI ALTE PREPARATE FARMACEUTICE SE GĂSESC ÎN FARMACIA APIFARM AFLATĂ LA ACEEAȘI ADRESĂ; *TEL. 211.89.34; FAX 210.83.32*

Garantăm înalta calitate a produselor și prestațiilor noastre

România apicolă

Revistă lunară de informare tehnică și științifică, schimb de experiență și opinii editată de Asociația Crescătorilor de Albine din România

Anul LXXVIII • Nr.10 • octombrie 1994

CUPRINS

2 Ion MILOIU: Pregătirea familiilor de albine pentru iernare
3 Traian DOBRE: Regina-mamă avea lungimea de patru centimetri
4 x x x: Anunț important
5 x x x: Calendarul apicultorului pe luna noiembrie
6 Ovidiu BOJOR: Fitoapiterapia și dietoterapia bolilor aparatului digestiv (I)
11 Vasilica CIOCA: Cosmetoiatrie și cosmetologie apicolă
14 In memoriam: Ing. Aron Ursei
15 x x x: Apicultura în Africa
18 Vasile POPESCU: Simpozionul Național de Istorie și Retrologie Agrară a României, la a XIV-a ediție (I)
20 Oana GROZUȚĂ: Cosmetică și sănătate
21 Costache PAIU: Produsele apicole în relațiile turco-române în evul mediu
25 Emilia și Marin POPESCU-DICULESCU: Rang și măreție în palatul fermecat (II)
27 Jindrich BOHAC: Prețul mierii - problema principală
30 Yves DONADIEU: Un medicament esențial: Propolisul (V)

Coperta I: Toamna lungă din acest an a permis - ca urmare a vremii favorabile - efectuarea la timp și în bune condițiuni a tuturor lucrărilor de pregătire a familiilor de albine pentru iernare
(Diacolor: Constantin DINA)

Coperta IV: Banca Agricolă S.A. - Banca tuturor apicultorilor
(Macheta: arh. Florin ȘTEFUREAC)

LEI 200

COLEGIUL DE REDACȚIE
Ing. AUREL MĂLĂIU (Președinte de onoare), ing. ELISEI TARȚA (Redactor șef — Președinte Executiv), PETRE MIHAI BĂCANU, MIHAI BEȘLIU (Republica Moldova), SORIN BODOLEA (Redactor de rubrică), NICOLAE V. ILIEȘIU, ing. ION MILOIU (Secretar general de redacție), VICTOR NEAGU, COSTACHE PAIU, MIHAELA ȘERBAN, ing. ȘTEFAN SĂVULESCU, ing. TRAIAN VOLCINSCHI (Redactor șef adjunct), ing. EUGEN ZORICI (Redactor șef adjunct).

REDACȚIA ȘI ADMINISTRAȚIA EDITURII "ALBINA ROMÂNEASCĂ"
Str. Tomas Masaryk nr.17, București, sector 2, cod 70231; tel. 211.47.50, fax 211.80.34, telex 11 205 apirom r; cont vir. 459601102 B.A.S.A. Sucursala Municipiului București

MIEREA o fi astăzi lux sau nu mai știe Românul cât este de bună?

"Care să fie oare pricina că numai Românul rămâne veșnic sărac într'o țară bogată ca România?" se întreba în 1931 revista "**Desteptarea Satelor**"... După războiu au fost niște câștiguri așa de mari, că și cele mai neputincioase babe se jucau cu zecile de mii de lei. Unde să fie oare acest nămol de bani? A zburat, s'a dus ca pe gură de lup, a luat calea străinătății, a intrat în punga popoarelor econoame... Vr'o 10, 11 ani după războiu crâșmele nu s'au mai închis, magaziile de tot felul nu mai dovedeau cu vânzările, praznicele, cumătriile, colăcăriile s'au ținut lanț... Pe băuturi spirtoase s'au dus în vânt pe fiecare an nu mai puțin de 20 de miliarde, iar pe lucruri de lux, peste 5 miliarde!

Și noi, cei de astăzi, ce facem? Așteptăm, cu leharnite, să ne pice din cer un nou "an 1938", de referință?

PREGĂTIREA FAMILIILOR DE ALBINE PENTRU IERNARE

Ing. Ion MILOIU

Familia de albine, ca rezultat al adaptării la condițiile de mediu, are capacitatea de a se adapta în tot cursul anului la variațiile temperaturii exterioare.

Familia de albine are capacitatea de a suporta temperaturi deosebit de scăzute. Pentru supraviețuirea ei în condițiile de temperatură scăzută sunt esențiale calitatea și cantitatea proviziilor de hrană. Desigur, rezistența la condițiile nefavorabile este mai mare la familiile puternice.

Pregătirea în vederea supraviețuirii la temperaturi scăzute este un instinct dobândit la albine în decursul vremurilor și acesta se manifestă cu mult timp înainte de apariția sezonului friguros prin:

- acumularea unor provizii importante de hrană în cuib;
- folosirea cu economicitate, în funcție de condițiile exterioare, a acestor provizii;
- micșorarea numărului de albine în cuib datorită uzurii albinelor culegătoare pe timpul culesurilor de vară, diminuării treptate a ouatului mătcilor și creșterii de puiet:
- reducerea treptată a unor activități (de creștere a puietului, de clădire a fagurilor);
- izgonirea trântorilor, care fiind înlăturați treptat de pe fagurii cu miere nu mai au posibilitatea să se hrănească și sunt scoși afară din stup unde mor de foame și frig. Trântorii mai sunt tolerați doar în familiile cu mătci neîmperecheate, în familiile orfane sau în familiile cu mătci bătrâne;
- propolizarea cuibului și, mai ales, a crăpăturilor pereților, albinele izolând în felul acesta mai bine cuibul împotriva pierderii de căldură și a pătrunderii umidității.

Din toate aceste aspecte trecute în revistă mai sus, rezultă că albinele își pot asigura singure regimul optim de temperatură în interiorul cuibului pe perioadele reci.

Pe măsură ce nopțile se răcesc, albinele părăsesc fagurii mărginași ai cuibului concentrându-se pe fagurii în care se mai crește puiet. De asemenea, se accentuează tendința albinelor de acumulare a rezervelor de miere necăpăcită și uneori căpăcită de pe fagurii periferici în celulele eliberate de puiet. O dată cu răcirea progresivă a timpului descrește treptat și activitatea de zbor a albinelor, încetează ouatul mătcilor și creșterea de puiet. Familia de albine trece în perioada repausului de iarnă care începe la sfârșitul lunii octombrie și se termină în lunile ianuarie-februarie, când apare primul puiet în cuib. În această perioadă datorită micșorării activității de zbor și a creșterii de puiet, scade simțitor consumul de miere, dar se menține în continuare un consum ridicat de polen și păstură, în organismul albinelor se produc modificări fiziologice caracteristice albinelor care vor ierna. Albinele crescute în această perioadă se deosebesc de albinele crescute în sezon prin faptul că pot trăi 7-8 luni în loc de numai 35-45 de zile cât este durata de viață la albinele din sezonul activ. Longevitatea se datorește, pe de-o parte faptului că ele participă, într-o măsură mai mică, la creșterea puietului și la culesul de nectar, iar pe de altă parte modificărilor anatomo-fiziologice determinate de acumularea în țesutul corpului gras (țesut de culoare albicioasă ce căptușește partea interioară a învelișului chitinos) a rezervelor de proteine și grăsimi pe seama consumului intens de păstură, însușire pe care nu o au albinele născute primăvara

sau vara. Datorită acestor rezerve, albinele pot rezista intemperiilor iernii și pot produce lăptișorul necesar creșterii puietului spre sfârșitul sezonului rece.

În perioada de toamnă, când nu mai există puiet, se face tratamentul împotriva varroozei, folosind pentru aceasta produsul Varachet. Acest tratament se execută în felul următor:

Se îndepărtează de la marginea stupului o ramă sau hrănitorul. Se scoate din cutia medicamentului o bandă de hârtie impregnată cu generator de oxigen și la unul din capete se înfige un ac cu gămălie. Cu ajutorul pipetei din cutia medicamentului se ia din sticluță substanță și se picură pe hârtie, (2 picături pentru un corp de stup multietajat, 3 picături pentru un corp Dadant și 4 picături pentru un stup orizontal) în porțiunea de bandă din imediata apropiere a locului în care am înfipt acul cu gămălie. Imediat, cu ajutorul unui chibrit, lumânare sau brichetă, se aprinde banda de hârtie la capătul opus, având grijă ca arderea să fie mocnită, fără flacără. Cu ajutorul acului cu gămălie se fixează banda de hârtie pe partea interioară a peretelui stupului în așa fel ca distanța dintre banda de hârtie și perete să fie de minimum 1 cm (ca să nu ia foc peretele stupului). Se așază podișorul și capacul stupului, iar urdinișul se închide timp de 15 minute. Fumigația se repetă încă o dată sau de două ori la interval de 7 zile, în funcție de intensitatea infestării cu Varroa jacobsoni. Este obligatoriu ca temperatura mediului ambiant să fie de peste +15°C atunci când se face tratamentul.

Administrarea medicamentului se poate face și prin urdiniș, această metodă fiind obligatorie în cazul stupilor din pavilioane, pentru a proteja apicultorul de inhalarea voluntară a vaporilor de substanță activă. Tratamentul prin urdiniș se face cu o deosebită atenție, așezând benzile fumigante numai pe plase de sârmă sau bucăți de tablă pentru a evita contactul direct al benzii arzânde cu lemnul și a incendia stupul sau chiar pavilionul.

*(Din broșura: **Iernarea familiilor de albine**)*

INVAZIA CONTINUĂ/ Război cu câteva sute de viespi

Regina-mamă avea lungimea de patru centimetri

Exact în ziua în care ziarul nostru anunța invazia de viespi, am descoperit la Casa Presei, în balconul redacției noastre o "familie" care număra câteva sute de exemplare. Viesparul a fost construit cu migală într-o cutie de carton. Când unul dintre colegii noștri de la difuzare a vrut să mute cutia, "paznicii" l-au atacat și l-au înțepat în mai multe locuri, pe brațe și pe gât. În replică, viespile au fost "tratate" cu insecticid, de "exterminatorul" Anghel Bedros, administratorul nostru.

Când victoria asupra insectelor era aproape certă, au fost date la o parte cele câteva cartoane de deasupra. Așa a ieșit la iveală fagurele, în care se dezvoltau larvele. Fagurele era lung de 42 cm și lat de 23 cm. Printre victime se afla și regina-mamă, de două ori mai mare decât o "lucrătoare", măsurând 4 cm. În timp ce zeci de viespi zăceau moarte sau în agonie, "exterminatorul" a fost atacat de un roi de "lucrătoare", venite de pe "teren". Norul provocat de o nouă declanșare a spraiului insecticid a învăluit atacatorii, făcându-i K.O. Războiul om-insecte a luat sfârșit. În fagurele gigant au fost descoperite peste o sută de larve bine dezvoltate, lungi de aproape 2 cm. După îndepărtarea capacelor protectoare, insecticidul și-a făcut încă o dată datoria.

Joi seară, vreo 20 de viespi, reîntoarse târziu după "măcel", încă mai bâzâiau bezemetice în locul în care fusese așezată cutia de carton. Invazia de viespi, în București, ia amploare.

Traian Dobre

(Din cotidianul "România liberă", 6 august 1994, pag. 16)

ANUNȚ IMPORTANT

Creșterea alarmantă a costurilor hârtiei, a cheltuielilor de fabricație și a taxelor de expediere au determinat scăderea îngrijorătoare a tirajului revistei și ca urmare a apărut necesitatea subvenționării activității de editare a unicei publicații apicole care apare în România de peste 75 de ani.

Grație înțelegerii de către factorii de decizie a importanței continuării apariției, a conjugării eforturilor de finanțare, revista și-a urmat neschimbată existența ritmică în condițiile în care în alte țări foste socialiste, aparițiile revistelor apicole au fost sporadice și precare sau aceste publicații au încetat să mai apară.

Pentru anul 1995 costul unui exemplar va fi de 500 lei, sumă care nu acoperă integral manopera și materialele consumate. În atari condiții un abonament anual va fi de 6000 lei. Facem un călduros apel de suflet la toți apicultorii, la toți salariații filialelor noastre județene, la membrii birourilor filialelor și cercurilor apicole, la toți prietenii și colaboratorii noștri pentru a sprijini realizarea unui număr cât mai mare de abonamente. Este destul să menționăm că valoarea unui abonament anual reprezintă mai puțin decât prețul a două kg de miere pe piața liberă. Or nu credem să existe un apicultor care să aibă reținere în a cheltui două kg de miere pentru informarea sa din surse interne și externe asupra a tot ce înseamnă teorie și practică apicolă.

Situația revistei se va hotărî deci de către cititorii ei fideli de la care așteptăm să fie mai mult decât până acum alături de noi, alături de toți cei care practică această nobilă și milenară îndeletnicire.

Abonamentele se pot face la filialele județene, magazinele apicole, cercurile apicole cu gestiune și la oficiile poștale urmând ca revista să fie nominalizată în Catalogul presei române pe 1995.

Desigur am fi bucuroși să apară și sponsori (persoane particulare sau firme) prin ale căror contribuții bănești situația financiară a revistei s-ar putea îmbunătăți. Pe toți îi așteptăm cu speranța că apelul nostru va găsi ecou la actualii cititori cât și la viitorii prieteni ai publicației noastre.

COLEGIUL DE REDACȚIE

CALENDARUL APICULTORULUI PE LUNA NOIEMBRIE

A unsprezecea lună calendaristică "brumar" ne amintește prin ploile reci și deseori datorită burniței că ne aflăm în ultima lună de toamnă. Fenomenele meteorologice - impactul între aerul rece și cel cald, vântul rece care de multe ori aduce zăpada și soarele cu dinți, definesc practic o dată cu căderea ultimelor frunze uscate că toamna este pe sfârșite.

Adăpostite în stupi, în această lună, familiile de albine se strâng în ghemul de iernare pe fagurii așezați în dreptul urdinișurilor, din care au eclozionat ultimele generații de puiet. Astfel organizate, albinele conviețuiesc în ghemul de iernare pe întreaga perioadă a timpului rece până la începutul primăverii următoare. În cazul unor zile calde și însorite, albinele mai execută sumare zboruri de curățire pe care le efectuează de obicei ultimele contingente de albine eclozionate.

Având liniștea asigurată și fiind protejate împotriva zgomotelor provocate de oameni, păsări, animale domestice și dăunători, albinele iernează în bune condiții fără pierderi.

În unele cazuri pot apare în stupine și stări necorespunzătoare care pun în pericol buna iernare a familiilor de albine, situații în care se acționează de urgență pentru înlăturarea acestora

Lucrări de executat în această perioadă:

— continuarea lucrărilor de pregătire a familiilor de albine în vederea iernării în cazul că acestea nu au fost terminate la timp:

— supravegherea și controlul modului în care iernează familiile de albine;

— îndreptarea grabnică a situațiilor necorespunzătoare ce se întâlnesc în timpul iernării familiilor de albine:

— stimularea executării zborurilor târzii de curățire;

— continuarea aplicării măsurilor de protecție a stupilor contra dăunătorilor și a curenților de aer rece;

— verificarea stării gratiilor de la urdinișurile stupilor pentru a evita pătrunderea șoarecilor;

— executarea de lucrări în atelierul stupinei privind: recondiționarea și dezinfecția stupilor și inventarului apicol, extracția cerii din fagurii reformați, pregătirea cerii pentru a fi predată la magazinele APICOLA ale Asociației Crescătorilor de Albine în vederea obținerii de faguri artificiali;

— aprovizionarea stupinei cu materiale și utilaje necesare în sezonul apicol următor.

Ne cerem scuze cititorilor pentru întârzierea cu care au apărut numerele 9 și 10 ale revistei noastre. Decalajul nedorit s-a datorat unor defecțiuni ale componentelor instalației electronice de culegere și tehnoredactare computerizată necesare pregătirii formei pentru imprimare. Din cauza acestor defecțiuni, mai bine zis în timpul remedierii lor, s-au șters din memoria calculatorului toate textele acestor ultime două numere ca și programele de paginare, selecția de caractere și corpuri de literă. Așa că totul a trebuit reluat de la început. Tehnica nouă face uneori figuri neplăcute și s-a dovedit conform legilor lui Murphy că ***mai binele este uneori dușmanul binelui****. Oricum, nădăjduind că cititorii vor înțelege necazurile prin care am trecut, sperăm ca asemenea întârzieri să nu se mai repete.*

FITOAPITERAPIA ŞI DIETOTERAPIA BOLILOR APARATULUI DIGESTIV*/(I)

Dr. Ovidiu BOJOR
Expert al Organizaţiei Naţiunilor Unite pentru Dezvoltare Industrială

Fără a exagera putem spune că atât în prevenirea cât şi în tratamentul bolilor segmentului buco-faringian, a celui gastro-intestinal şi în disfuncţiile hepato-biliare fitoterapia, apiterapia şi o dietă echilibrată joacă un rol major. Cu cât vom folosi mai puţine chimicale şi o alimentaţie bazată pe produse naturale nepoluate şi nechimizate, în prevenirea sau tratamentul bolilor aparatului digestiv, vom beneficia de o sănătate generală mai bună. Acest fapt nu este întâmplător deoarece după respiraţie, funcţia digestivă ocupă locul al doilea: în fiecare oră, în fiecare zi omul consumă alimente şi lichide. Acestea sunt carburantul care pune în mişcare întregul organism începând de la primele până la ultimele ore ale vieţii.

În afecţiunile segmentului buco-faringian se utilizează plante şi produse apicole cu acţiune antiseptică, antiinflamatorie, astringente, emoliente şi favorizante ale cicatrizării.

În **gingivite, stomatite şi abcese dentare** pe primul loc se situează florile de Muşeţel *(Flores Chamomillae)* şi florile de Coada şoricelului *(Flores Millefolii)* sub formă de infuzie concentrată preparată din 3 linguri de la o cană cu apă. Cu infuzia călduţă la cca. 40°C se clăteşte cavitatea bucală de 5-6 ori pe zi ţinând infuzia în gură câteva minute.

O formulă în care intră mai multe plante medicinale este următoarea:

Rp.

Turtiţă mare *(Herba Agrimoniae)*.....20 g
Frunze de Salvie *(Folium Salviae)*.....10 g
Cimbrişor *(Herba Serpylli)*.....10 g
Flori de Muşeţel *(Flores Chamomillae)*.....30 g
Rizomi de Cerenţel *(Rhizoma Gei)*.....15 g
Capsule de Mac *(Capita Papaveris)*.....15 g

Din acest amestec se prepară o infuzie folosind 2 linguri plante la o cană cu apă. După răcire se clăteşte cavitatea bucală de 5-6 ori pe zi.

Rezultate foarte bune se obţin prin combinarea tratamentului cu plante cu cel apiterapeutic.

De exemplu în **parodontopatii** s-au obţinut rezultate experimentale bune cu un amestec de extract de propolis, polen, lăptişor de matcă, venin de albine şi colagen preparat de către Institutul de Cercetare şi Producţie pentru Apicultură din Bucureşti. Produsul a fost experimentat cu rezultate bune şi în Statele Unite ale Americii.

Pe baza acestor cercetări s-au realizat în România două produse PARADONTOVIT şi GINGIPROP pe bază de extract de propolis şi lăptişor de matcă asociat cu substanţe auxiliare dintre care hidrolizat de colagen, glicerină, polietilenglicol şi clorură de zinc. Produsele sunt utile în parodontopatiile cronice pure şi post operatorii. Se aplică sub formă de badijonări de 3-4 ori pe zi sau sub formă de meşe îmbibate cu produsele respective, în pungile gingivale. S-a experimentat cu bune rezultate şi produsul APIALVEOLODENT care conţine păstură, propolis, lăptişor de matcă şi extracte de plante medicinale.

O altă reţetă recomandată de medicul român dr. Virgil T. Geiculescu în **candidozele bucale** este următoarea:

Rp.

Filtrat de propolis.....50 g
Nystatin unguent, 125 mii u.i tub
Miere cu lăptişor de matcă 2% .....5 g
Untură de peşte.....2 g

Filtratrul se prepară astfel: 50 g propolis care se dizolvă în 100 ml alcool etilic de 70°

*/Comunicare prezentată în cadrul Şcolii de vară de apiterapie - Universitatea Mării Negre, Mangalia,

plus 20 ml eter. Amestecul se lasă câteva zile într-o sticlă de culoare închisă, închisă ermetic, agitându-se din când în când. După filtrare prin tifon, lichidul obținut se folosește pentru prepararea formulei. Amestecul se aplică astfel: locul bolnav se curăță cu apă oxigenată, se usucă și apoi se picură soluția cu o pipetă până la formarea unei pelicule uniforme. Se repetă la fiecare 2-3 zile până la vindecare.

Pentru **stomatite severe**, recidivate sau cu tendință de cronicizare, fitoterapia recomandă un ceai medicinal de uz extern, ca tratament de lungă durată, după următoarea formulă:

Rp.

Flori de Mușețel *(Flores Chamomillae)*.....20 g
Flori de Tei *(Flores Tiliae)* .....20 g
Frunze de Salvie *(Folium Salviae)*.....10 g
Frunze de Nuc *(Folium Juglandis)*.....30 g
Turtiță Mare *(Herba Agrimoniae)*.....20 g

Din acest amestec de plante se prepară un decoct scurt (5 minute) folosind 2 linguri plante la o cană cu apă. Se clătește cavitatea bucală de 5-6 ori pe zi, ținând decoctul în gură câte 5 minute.

Pentru **abcesele dentare** după faza acută fitoterapia recomandă continuarea tratamentului cu plante cu acțiune emolientă, antiinflamatoare și cicatrizantă dintre care menționăm Nalba de cultură sau Nalba mare *(Flores et Folium Malvae, Flores et Folium Althaeae)* sub formă de infuzie preparată din 2 lingurițe flori și frunze la o cană cu apă. Clătirea cavității bucale se face de cel puțin cinci ori pe zi.

Dintre produsele apiterapeutice de uz extern pentru ulcerațiile cavității bucale utilizate în Spania menționăm MILROSINA (Lab. Carulla Vekor S.A.) care conține pe lângă alte ingrediente extract fluid de trandafiri și miere și VIGORDENTA (Lab. Kessler) ca antiseptic bucal, homeostatic și bactericid pe bază de propolis.

Afte, amigdalite și dezinfectante bucale generale

La fel ca și în cazul stomatitelor și gingivitelor în apariția aftelor bucale factorii determinanți pot fi foarte variați: agenți patogeni (bacterii sau virusuri), agenți fizici sau chimici sau factori alergeni.

În medicina alopată clasică se recurge la badijonări cu soluții de bicarbonat sau permanganat de potasiu, cu albastru de metilen, cu glicerină, cu rezorcină sau acid boric sau alte produse farmaceutice preparate de diferite firme be bază de substanțe chimice. Se mai practică și cauterizări cu soluție de nitrat de argint.

Un remediu fitoterapeutic mai blând dar foarte eficient, din păcate în prezent aproape uitat care a figurat în multe farmacopeei este "Mierea de Trandafir" *(Mel Rosatum)* indicat în special în tratamentul aftelor și micozelor sugarilor și copiilor și care se prepară în felul următor:

Rp.

Flori de Trandafir *(Flores Rosarum)*.....100 g
Glicerină *(Glycerinum)* .....10 g
Alcool *(Spiritus)* .....q.s.*)
Apă *(Aqua)*.....q.s.
Miere (Mel depuratum) .....q.s.

*) q.s. este un termen farmaceutic tehnic (*quantum satis*) care s-ar traduce prin "cât cuprinde".

Se prepară în felul următor:

Se umectează 100 g petale de Trandafir cu un amestec de 8 ml alcool de 90° și 40 ml apă. Se păstrează în vas închis timp de 24 ore. Se adaugă apoi încă 100 ml amestec apă-alcool în proporție 1:1 și se pune la macerat încă 24 ore. După filtrare și stoarcere prin tifon se adaugă lichidului rezultat glicerină de uz intern și se ține pe baia de apă 30 minute. După o nouă filtrare, lichidului rezultat i se adaugă 90 g miere.

In final trebuie să rezulte un lichid limpede, brun roșcat, de consistență siropoasă, cu gust aromatic și ușor astringent. Cu Mierea de Trandafir se fac badijonări locale.

In **amigdalite** se recomandă gargară cu infuzii din flori de Mușețel sau frunze de Salvie în părți egale, 2 linguri amestec la o cană cu apă.

Se mai recomandă decoctul preparat dintr-o lingură rizomi de Cerențel *(Rhizoma Gei)* la o cană cu apă cu care se face gargară.

In toate afecțiunile cavității buco-dentare însoțite de leziuni ale mucoaselor se vor evita mâncărurile picante, iritante și condimentele de orice fel.

Pentru proprietățile emoliente în gingivite și stomatite se recomandă smochinele, mestecate încet, timp cât mai îndelungat, apoi înghițite.

În parodontopatii se recomandă Hreanul masticat zilnic. Hreanul conține glicozizi sulfurați, acid ascorbic, aminoacizi, vitamina B_1, enzime, senevali și substanțe

bacteriostatice și bactericide cu un spectru destul de larg de acțiune.

Lămâile la rândul lor se recomandă în afte, stomatite, amigdalite sub formă de felii subțiri impregnate în miere și ținute în gură.

În **laringite, faringite, amigdalite și stomatite** se recomandă gutuile rase sau sub formă de extract apos obținut la rece.

BOLILE SEGMENTULUI GASTRO-INTESTINAL

Plantele medicinale, produsele stupului și o dietă bine echilibrată predominant lacto-vegetariană acționează nu numai asupra glandelor intestinale și a secrețiilor lor dar și asupra mucoaselor, florei microbiene patogene, a biosintezei enzimatice și a resorbției substanțelor nutritive.

În anorexie (lipsa poftei de mâncare) pentru stimularea secrețiilor salivare și gastrice se folosesc plantele numite "tonic-amare" și cele aromatice. În special pentru copiii care suportă greu gustul amar, extractele de plante se vor corecta cu miere. Pentru adulți, la persoanele care nu prezintă intoleranță la alcool și nu suferă de afecțiuni la care alcoolul este contraindicat se recomandă în cantități mici (cca. 100 ml) așa-numitele "vinuri tonice" care se iau cu 15-30 minute înaintea meselor principale.

Dintre speciile amare vom menționa în primul rând speciile de Ghințură *(Gentiana lutea, Gentiana punctata,* și *Gentiana asclepiadea*) care cresc în lanțul Carpatic. Prima menționată este ocrotită și nu se va recolta din flora spontană ci numai din culturi care se află în prezent în stadiul de cercetare. Cea mai răspândită specie în România este *Gentiana asclepiadea* de la care se utilizează rădăcinile fie sub formă de decoct preparat dintr-o linguriță de rădăcini uscate la o cană cu apă, fie sub formă de tinctură preparată prin macerare din 10 g de rădăcină uscată la 90 ml alcool de 70^0. Din decoct se utilizează câte 1/3 cană înaintea meselor principale iar din tinctură 30-40 picături în puțină apă.

De subliniat este faptul că preparatele pe bază de rădăcină de *Gentiana* acționează nu numai asupra organelor digestive dar stimulează înmulțirea leucocitelor și hematiilor și prin aceasta creșterea rezistenței organismului la agresiunile externe. *Gentiana* acționează și asupra S.N.C. (Sistemul nervos central) ca stimulant, are efecte bacteriostatice, antihelmintice, antipiretice și antiinflamatorii. Nu este de neglijat nici acțiunea coleretic-colagogă a rădăcinii de *Gentiana* în restabilirea funcției hepatice după hepatitele infecțioase.

Subliniem faptul că depășirea dozelor recomandate poate duce la iritarea mucoasei gastro-intestinale.

Din aceeași familie cu *Gentiana* este și specia *Centaurium erythraea* numită popular în România Țintaură sau Fierea pământului.

Se utilizează ca eupeptic amar în anorexii de natură diferită, în plus, produce stimularea activității cardiace și creșterea excitabilității simpaticului (parte a sistemului nervos vegetativ). Stimulează activitatea uterină și leucopoeza (înmulțirea leucocitelor) iar prin aceasta posibila ei utilizare în leucemii.

Modul de preparare și administrare este următorul:

- Infuzia se prepară dintr-o linguriță de plantă la o cană cu apă din care se bea câte 1/3 cană cu o jumătate de oră înainte de mesele principale;

- Siropul se prepară prin infuzarea a două linguri de plantă la 300 ml apă, la care după filtrare se adaugă 1/2 kg zahăr sau 600 g miere. Se fierbe în continuare până capătă o consistență siropoasă. Pentru adulți doza este de trei linguri, iar pentru copii 3 linguriță luate înaintea meselor principale.

- Tinctura se prepară din 20 g plantă macerată în 100 ml alcool de 70^0 timp de 7 zile; se iau câte 30-40 picături în puțină apă sau vin, numai de către adulți, înaintea meselor principale.

- Vinul tonic de *Centaurium erythraea* se prepară din 60 g de plantă uscată și mărunțită prin macerare, timp de 8 zile, într-un litru de vin negru vechi. Se beau câte 100 ml vin tonic de 3 ori pe zi înainte de mesele principale. Este contraindicat în gastritele hiperacide, în ulcerul și în afecțiunile hepatice.

În combaterea anorexiei, tot datorită substanțelor amare pe care le conțin în principal se recomandă foarte multe plante medicinale din flora spontană și din culturi.

Dintre acestea menționăm: Lichenul de piatră *(Lichen islandicus)*, frunzele de

Anghinară *(Folium Cynarae)* utilă și în insuficiența biliară, colecistite subacute sau cronice și în cazurile de hipercolesterolemie. În continuare ne vom limita numai la enumerarea plantelor stimulante ale secreților gastrice, în sindroame dispeptice datorită anaciditații și hipoaciditații:

Ungurașul *(Herba Marubii)*, Păpădia *(Folium, Herba et Radix Taraxaci)*, Coada șoricelului *(Herba Millefolii)*, Albăstrelele *(Flores Cyani)* și Conurile de Hamei *(Strobuli Lupuli)*. Dintre speciile care stimulează secrețiile gastrice și intestinale care conțin uleiuri volatile menționăm: Anasonul *(Fructus Anisi)* Feniculul *(Fructus Foeniculi)* și Coriandrul *(Fructus Coriandri)*.

De multe ori anorexia este datorată sindromului dispeptic respectiv anaciditații sau hipoaciditații. Deoarece în acest caz ineficienta asigurare a unui mediu acid în stomac sau chiar crearea unui mediu alcalin favorizează dezvoltarea și înmulțirea microbilor introduși odată cu alimentele, se recomandă asocierea plantelor amare cu cele conținând uleiuri volatile.

Fitoterapia recomandă în acest caz următoarea formulă:

Rp.

Frunze de Mentă *(Folium Menthae)*.....20 g
Frunze de Roiniță *(Folium Melissae)*.....15 g
Țintaură *(Herba Centauri)*.....20 g
Cimbrișor *(Herba Serpylli)*.....15 g
Fructe de Chimion *(Fructus Carvi)*.....20 g
Fructe de Ienupăr *(Fructus Juniperi)*.....10 g

Se prepară sub formă de infuzie dintr-o lingură amestec de plante la o cană cu apă; se beau 1-2 căni pe zi înaintea meselor principale.

Una dintre speciile foarte utile atât pentru stimularea poftei de mâncare cât și pentru creșterea aciditații sucului gastric este Schinelul *(Cnicus benedictus)*. Această specie se recomandă și în insuficiența hepato-biliară și pancreatică. Se prepară sub formă de infuzie, o lingură de plantă la o cană cu apă. Se bea câte 1/3 cană cu o jumătate oră înaintea meselor principale. Se poate îndulci cu miere.

Tot din Schinel se prepară o tinctură folosind 20 g de plantă care se macerează în 100 ml alcool de 70^0, timp de 8 zile. Se iau 40-50 picături în apă sau puțin vin, înaintea meselor principale.

Dintre produsele apicole în lipsa poftei de mâncare și în anemie se recomandă produsul TONIC ROYAL fabricat pe bază de lăptișor de matcă de Combinatul Apicol din România. Un alt produs apicol fabricat în Germania este APIFORTYLUL, care pe lângă lăptișor de matcă are un bogat complex vitaminic și lecitină. Pentru combaterea unor bacterii patogene din segmentul gastro-intestinal se utilizează cu bune rezultate tinctura de propolis 20% diluată cu apă în proporție de 1:5.

O serie de legume frecvent utilizate în alimentație precum Ardeiul iute, Hreanul, Ridichea neagră, Leușteanul *(Levisticum officinale)* Pătrunjelul, Tarhonul *(Artemisia dracunculus)* Busuiocul și Țelina, au un rol adjuvant în combaterea anorexiei dând un gust plăcut preparatelor culinare. Aceste legume-condiment se vor evita însă la cei care suferă de hiperaciditate sau ulcer gastric.

Gastrite hiperacide, ulcer gastric și duodenal

În **gastrita hiperacidă acută** ca prim ajutor fitoterapeutic se recomandă comprese calde cu infuzie de Mușețel pe regiunea epigastrică și instituirea unui post alimentar de 1-2 zile timp în care se vor bea numai infuzii de plante (Mușețel, Sunătoare, flori de Tei) neîndulcite. După două zile i se permit bolnavului supe de zarzavat, pâine prăjită și produse lactate. Urmează apoi un regim cu carne slabă de pasăre sau de vițel sub formă de rasol.

În **boala ulceroasă** de altfel ca și în alte afecțiuni digestive principalul factor terapeutic îl constituie regimul igieno-dietetic și educația psihică, tratamentul medicamentos având un rol secundar.

Totuși fitoterapia este bazată pe plante care contribuie la neutralizarea aciditații și cele cu acțiune antiinflamatorie calmante și cicatrizante.

În faza acută a gastritelor hiperacide se recomandă: florile de Salcâm *(Flores Acaciae)*, florile de Gălbenele *(Flores Calendulae)* și frunzele de Zmeur *(Folium Rubi idaei)* singure sau asociate în părți egale sub formă de infuzie, o lingură de plante la o cană cu apă. Infuziile se beau neîndulcite sau ușor îndulcite, preferabil cu miere, câte o cană după mesele principale.

Ca pansament gastric se recomandă rizomul de obligeană *(Rhizoma Calami)* sub formă de pulbere fină, câte o jumătate de linguriță la o linguriță de miere. Amestecul poate fi făcut și în cantități mai mari, fiind conservabil. Se ia câte o linguriță din acest amestec imediat înainte de mâncare.

Rezultate bune în ulcerul gastric se obțin cu uleiul de Sunătoare *(Oleum Hyperici)* care are efect cicatrizant.

Unul dintre procedeele de preparare a uleiului de Sunătoare este următorul:

20 g de plantă uscată se amestecă cu 30 ml alcool de 70° într-un vas închis, timp de 12 ore. Se adaugă 200 ml ulei comestibil și se ține pe baia de apă timp de 3 ore agitând vasul din când în când. Se lasă în repaus 2-3 zile, după care se filtrează. Se administrează câte o linguriță între mesele principale.

O altă plantă cu un conținut complex de substanțe active este Lemnul dulce *(Glycyrrhiza glabra)*, care se folosește fie sub formă de macerat rece timp de 8 ore preparat din 1/2 linguriță rădăcină la o cană cu apă care se bea în cursul unei zile, fie sub formă de infuzie preparată dintr-o lingură amestec în părți egale de rădăcină de Lemn dulce și Mușețel la o cană cu apă. Infuzia se bea treptat în cursul unei zile.

O formulă mai complexă care este utilă în majoritatea ulcerelor, care după cum se știe au și o componentă nervoasă este următoarea:

Rp.

Flori de Nalbă *(Flores Malvae)*.....20 g
Flori de Mușețel *(Flores Chamomillae)*.....15 g
Flori de Gălbenele *(Flores Calendulae)*....20 g
Talpa gâștii *(Herba Leonuri)*.....10 g
Rădăcină de Valeriană *(Radix Valerianae)*10 g
Rădăcină Lemn dulce *(Radix Liquiritiae)* 10 g
Conuri de Hamei *(Strobuli Lupuli)*.....10 g
Fructe de Coriandru *(Fructus Coriandri)*..10 g

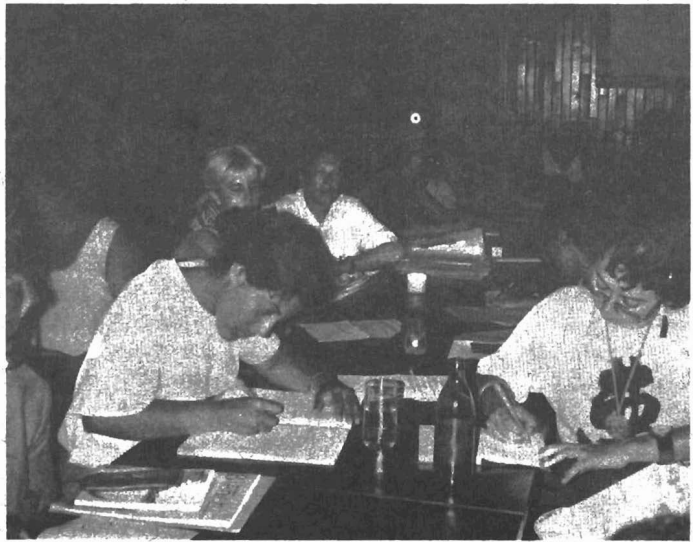
Din acest amestec de plante se prepară o infuzie folosind o lingură la o cană cu apă. Se beau 2-3 căni pe zi, între mese.

Factorul antiulceros sau "Vitamina U" descoperit în varza albă a dus la un tratament simplu care în majoritatea cazurilor de ulcer gastric a dat rezultate foarte bune. Se administrează timp de 30 zile suc celular de varză albă obținut la mixer, câte un pahar împărțit în trei părți care se administrează între mesele principale. În multe cazuri s-au cicatrizat după acest tratament nișe ulceroase evolutive, nemaifiind necesară intervenția chirurgicală.

Subliniem încă o dată că în gastritele hiperacide și în boala ulceroasă regimul igieno-dietetic joacă un rol major. Se recomandă ca alimentația prescrisă de medic să fie repartizată în cinci mese pe zi (ora 7, 10, 13, 16 și 19).

Se recomandă și Tinctura de propolis 20%, 40 picături dimineața pe stomacul gol în puțină apă.

(Continuare într-un număr viitor.)



Atmosferă de lucru la Școala de vară de apiterapie. În prim plan de la stânga la dreapta: D-ra Dr. Alice ALEXANDRU, specialistă în acupunctură, și D-ra Marta AGUAR din Spania, studentă în medicină.

COSMETOIATRIE ȘI COSMETOLOGIE APICOLĂ

Farm. Vasilica CIOCA
Combinatul Apicol București

Dorința de a arăta cât mai frumos este comună, din cele mai vechi timpuri atât femeilor cât și bărbaților.

Fiecare fază a culturii umane a dat naștere unor concepții proprii despre frumusețe, care urma să fie atinsă și cu ajutorul mijloacelor cosmetice.

În epoca modernă, cosmetica a devenit o ramură apreciată și necesară a medicinei care caută să fundamenteze științific activitățile legate de îngrijirea și de sănătatea pe care o datorăm propriului nostru organism.

În această orientare și accepțiune, produsele cosmetice și de îngrijire igienică rațională au căpătat o importanță deosebită, devenind de utilitate cotidiană, practicate de toată populația țărilor civilizate indiferent de vârstă sau de sex. Ele constituie astfel bunuri de larg consum și sunt solicitate ca articole de strictă necesitate impuse de civilizația comtemporană într-o variată gamă de sortimente.

Se caută acele produse care au un efect **real, care fără a fi medicament, să intervină** asupra fiziologiei pielii și anexelor sale, pentru **a compensa tulburările și a întârzia o anumită** evoluție ca: uscăciunea, uzura sau **îmbătrânirea pielii.**

Se caută mereu și se vor căuta acele produse care să nu pună nici un fel de probleme de riscuri, de aici folosirea în **formulele cosmetice a produselor naturale.** Produsele stupului (mierea, lăptișorul de matcă, polenul, propolisul) își fac loc din ce în ce mai mult fiind cunoscute și folosite întrucât conțin substanțe active naturale care nu au **contraindicații sau efecte secundare adverse** sau nocive.

Astfel, în cadrul Combinatului Apicol al Asociației Crescătorilor de Albine di România **au fost elaborate intrând în producție curentă** o serie de produse cosmetice având în componența lor lăptișorul de matcă, miere, polen, propolis, ca elemente biogene.

Aceste produse au o mare putere de penetrație și o hidratare a epidermelor. Ele stimuleaza metabolismul la nivelul celulelor și aduc un aport însemnat printr-un proces activ de potențare a regenerării naturale a pielii.

Mierea este des folosită în cosmetică, în amestec cu alte ingrediente, la prepararea cremelor, a loțiunilor și a măștilor cosmetice.

Compoziția mierii justifică utilizarea sa tradițională în cosmetică, măștile pe baza de miere erau folosite din antichitate, tot așa cum o fac și femeile de astăzi.

Pe lângă conținutul său în factori fitohormonali și bioactivatori, valoarea mierii în cosmetică constă în primul rând în calitățile sale emoliente și în capacitatea sa de a determina prin osmoză un aflux mărit de sânge spre țesuturile cutanate cărora le ameliorează astfel nutriția.

În afara măștilor de frumusețe, mierea mai este și un ingredient tradițional al cremelor cărora le conferă putere emolientă și hidratantă.

Proprietățile hrănitoare ale mierii fac ca acest aliment să aducă o contribuție serioasă la catifelarea și suplețea tenurilor uscate, devitalizate și obosite.

Crema de față cu miere - Floramin - reprezintă un produs care, datorită proprietăților mierii de albine, are o acțiune emolientă și regeneratoare asupra pielii.

Introdusă într-un excipient alcătuit din cetaceum, ceară de albine, stearină, mierea de albine conferă produsului Floramin calitatea ce o recomandă pentru îngrijirea tenurilor uscate, normale și chiar acelea grase.

Pielea grasă, cu toată secreția abundentă de grăsime este de cele mai multe ori aspră și prea puțin suplă.

*/ Comunicare prezentată în cadrul Școlii de vară de apiterapie - Universitatea Mării Negre, Mangalia, 1944.

De aceea, după degresarea pielii, măsură care trebuie să fie moderată, este necesară aplicarea unei creme semigrase sau pe bază de stearați, așa cum este crema Floramin.

Crema de față cu miere se recomandă și pentru îngrijirea tenurilor delicate și sensibile la acțiunea lanolinei.

Demachiantul cu miere, Floramin este un preparat cosmetic destinat îndepărtării fardului și a întepăturilor de pe față. El produce o curățire perfectă a pielii, o destinde, o înviorează fără a o lăsa grasă. Fiind bogat în substanțe nutritive, demachiantul cu miere are o acțiune de normalizare a gradului de hidratare a pielii.

Numeroase principii active conțin **lăptișorul de matcă**, puternic concentrat biologic, cu mari valori nutritive. Hormonii, enzimele, precum și factorii vitali specifici din lăptișorul de matcă, influențează ca biocatalizatori procesele intime din celule și asigură menținerea unui perfect echilibru biologic al pielii.

Lăptișorul de matcă se poate folosi în cosmetică și anume în componența cremelor, emulsiilor, loțiunilor sau a măștilor cosmetice.

Cel mai cunoscut și apreciat produs cu lăptișor de matcă în compoziție este reprezentat prin **crema Apidermin**. Această cremă nutritivă este indicată pentru îngrijirea tenului, influențează tegumentele ridate pentru a-și recăpăta prospețimea naturală, menține pielea netedă, suplă și catifelată. Lăptișorul de matcă prin complexitatea compoziției sale influențează circulația sângelui, menține apa în țesuturi, regenerează celulele pielii și atenuează ridurile. Nu lasă luciu și nici urme grase pe piele, nu declanșează femnomene de intoleranță fiind bine suportate de cele mai sensibile tenuri. Crema Apidermin imprimă tenului suplețea și prospețimea naturală atât de mult dorită.

Un alt produs cu lăpișor de matcă:

Antirid - emulsie lăptoasă cu gel nutritiv și demachiant. Această emulsie este remediul cel mai eficace pentru întreținerea tenului care are tendințe de ridare. Acest produs menține hidratarea tenului, oferă acestuia un aspect neted, catifelat. Este un bun înlocuitor de cremă, se poate folosi cu succes la tenurile uscate, normale și grase.

Nu dă fenomene de intoleranță.

Dar nici bărbații nu sunt uitați. Astfel, **crema - Matca - cu lăptișor de matcă**, este recomandată pentru tenul gras și după bărbierit. Pătrunde în piele imediat, nu lasă luciu și nici urme grase. Are acțiune nutritivă, reduce formarea grăsimilor și acționează circulația sângelui în piele, nu dă fenomene de intoleranță.

Loțiunea pentru piele - Tenapin. Lăptisorul de matcă și polenul conținute în această loțiune îi asigură rolul nutritiv și stimulant care în același timp degresează epiderma și îndepărtează toate impuritățile. Produsul are o acțiune demachiantă de îngrijire și de hrănire a tenului, are un ușor efect dezinfectant, tonifică țesuturile și împrospătează epiderma.

Dermapin - loțiune pentru păr cu lăptișor de matcă, polen și extracte de plante. Destinat îngrijirii părului, combate tendința de cădere a acestuia, seboreea și mătreața, redă părului luciul său normal. Are și acțiune dezinfectantă și degresantă.

Propolisul sau cleiul de albine cunoscut prin efectele sale ca un produs cu acțiune bactericidă, dezinfectantă și cicatrizantă, cu o compoziție chimică complexă ca balsamuri, substanțe aromate etc., a stat de asemeni în atenția noastră pentru valorificarea principiilor sale active în forme cosmetice.

In acest scop a fost elaborată **crema pentru față - Floral** - în care propolisul a fost încorporat sub formă de extract moale. Extractul obținut prin epuizarea propolisului cu alcool etilic și eliminarea solventului la vacuum a fost introdus în excipientul gras.

Datorită compoziției sale, propolisul are o acțiune antiseptică și dezinfectantă pronunțată.

Posedă prețioase însușiri ca sedativ, antiinflamator și antipruriginos. Stimulează creșterea țesuturilor de granulație, contribuie

la exfolierea țesuturilor necrozate.

Crema cu extract moale de propolis Floral - este o cremă hrănitoare, emolientă, cu efecte regeneratoare asupra pielii.

Alături de aceste componente cu acțiune binefăcătoare, prezenmța propolisului conferă produsului efecte antiseptice și bactericide.

Produsul are și o acțiune calmantă asupra tenurilor obosite sau cu tendința de congestionare, datorită propolisului, care a fost studiat din punct de vedere farmacodinamic.

Floral - apă de gură cu propolis. Este soluția rezultată din macerarea în soluție alcoolică a următoarelor substanțe: propolis, scorțișoară, ciușoare la care se mai adaugă mentol, eucaliptol, zaharină. Balsamurile conferă soluției proprietăți dezinfectante și cicatrizante. Uleiurile eterice și ceilalți compuși din scorțișoară și cuișoare, precum și cele din uleiul de mentă și eucaliptul, imprimă produsului proprietăți antifermentative și dezodorizante.

Stimulează secreția salivară și împiedică fermentațiile. În contact cu procesele din carii dentare neacoperite face să înceteze fenomenele dureroase.

Mai nou gama acestor produse a fost completată cu o serie de noutăți prezentate într-o formă mai deosebită ca

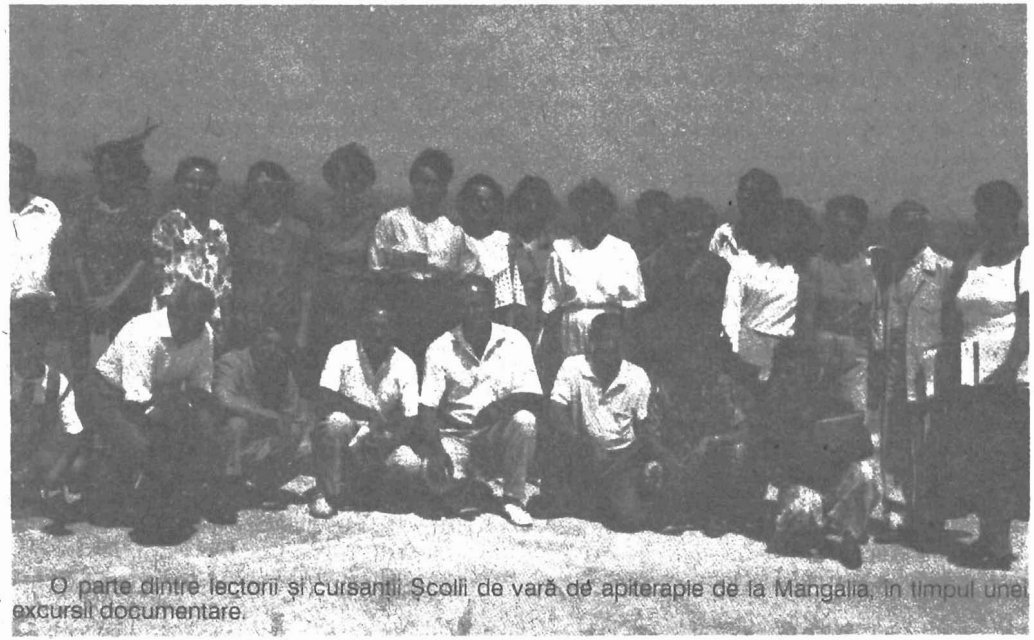
— Apidermin lux
— Loțiune după bărbierit
— Șampon cu polen
— Șampon cu propolis

Aceste câteva produse cosmetice prezentate aici pe scurt au fost cercetate de către specialiștii Combinatului Apicol care au urmărit în primul rând stabilirea condițiilor de calitate a materiilor prime necesare, introducerea metodelor științifice de lucru, uniformizarea proceselor tehnologice.

S-au stabilit metode de purificare a unor produse apicole pentru îndepărtarea unor impurități sau balast (cazul propolisului, ceara de albine, polenul). S-a urmărit stabilitatea în timp a produselor realizate față de diverși factori sau față de ambalaj.

Produsele prezentate și care definesc gama principalelor preparate cosmetice, reprezintă un mod de valorificare superior a bogățiilor stupului.

Se confirmă astfel încă o dată calitatea produselor apicole, ca izvor de sănătate, frumusețe și tinerețe.



O parte dintre lectorii și cursanții Școlii de vară de apiterapie de la Mangalia, în timpul unei excursii documentare.

Ing. ARON URSEI

(17 ianuarie 1948 - 18 august 1994)

- Prea des în ultima **vreme vorbim la trecut** despre plecările pe drumul fără întoarcere a unor oameni de bine. De curând ne-a părăsit în floarea vârstei, la 46 de ani, după o îndelungată și grea suferință **ing. ARON URSEI**, secretarul Filialei jude- țene Timiș, a Asociației Crescătorilor de Albine.

Născut în comuna Vârciorova, județul Caraș-Severin, localitate în care natura aspră și vicistitudinile istoriei au imprimat caracterului oamenilor o anume dârzenie și tenacitate în învingerea greutăților, inginerul Ursei a parcurs toate etapele unei vieți și deveniri profesionale pe care numai lupta neobosită și efortul continuu au putut să le împlinească. După absolvirea școlii generale din localitate - copil fiind - a luat contact cu munca grea din agricultură într-o zonă în care natura nu este prea generoasă cu cei care muncesc pământul sau cresc animale. A urmat apoi o școală profesională dobândind calificarea în meseria tâmplăriei de mobilă. Angajat tâmplar de mobilă la fabrica Tehnolemn din Timișoara, după doi ani și-a satisfacut stagiul militar și, în următorii cinci ani - angajat la aceeași unitate - a urmat cursurile liceului teoretic seral. În perioada 1975-1979 a fost student al Facultății de Zootehnie și Medicină Veterinară din Timișoara - cursuri de zi - la absolvire primind diploma de inginer zootehnist. A fost încadrat succesiv în funcții mai întâi de execuție apoi de conducere în cadrul Direcției Generale pentru Agricultură și Industrie Alimentară a județului Timiș, director al Asociației Economice Intercooperatiste cu profil zootehnic din Dudeștii Noi, șef de sector la Combinatul Agroindustrial Timiș (Comtim) Complexul 19 Dudeștii Noi. A fost un om optimist care a iubit viața și Dumnezeu l-a înzestrat cu o voce plăcută de tenor, cu un talent de autentic interpret al melodiilor populare. Aceste daruri i-au permis să activeze ca solist într-un ansamblu folcloric cu care a efectuat turnee ce s-au bucurat de succes în țară și în străinătate. Frumoasele cântece și doine bănățene au avut în el un interpret care știa să inducă în ascultători minunatul curcubeu al stărilor sufletești înălțătoare.

Din anul 1988 este numit secretar al Filialei județene Timiș a Asociației Crescătorilor de Albine. În această ultimă funcție a reușit să păstreze și să sporească patrimoniul apicol al unui județ cu bogate tradiții în stupărit - unul dintre județele țării cu cel mai mare număr de familii de albine și implicit de apicultori. În perioada de până la evenimentele din decembrie 1989 a știut să întrețină relații demne, corecte cu organele locale ale puterii de Stat, relații profitabile, evitând ingerințele neavenite în problemele complicate și complexe ale apiculturii. Desigur, ocrotirea albinelor și protejarea apicultorilor, membri ai asociației, l-au preocupat și le-a dedicat bună parte din activitatea sa. De aceea, oamenii l-au iubit, l-au apreciat și au fost alături de el în momentele grele. Când, după decembrie 1989, au apărut tendințe centrifuge privind viața și viitorul asociației, chiar din partea celor la care se aștepta cel mai puțin, a reușit cu tact, cu răbdare și înțelepciune să depășească momentele de criză și să anihileze pe așa zișii dizidenți.

Perioada de după decembrie 1989 a fost o perioadă grea pentru că - așa cum în toate sectoarele economiei naționale rezultatele economico-financiare au fost și sunt într-o constantă descreștere - și apicultura a înregistrat recesiuni îngrijorătoare. Totuși încrederea în forțele proprii, optimismul și o muncă susținută zi de zi de inginerul Ursei și colectivul ce-l conducea au făcut ca bilanțurile financiare anuale ale filialei să fie pozitive. A demonstrat că se poate lupta cu greutățile și - ceea ce este mai important - că aceste greutăți pot fi învinse, iar perspectiva bună poate fi conturată și atinsă în timp scurt.

Când, în urmă cu doi ani, o boală nemiloasă i-a măcinat organismul, nu a cedat continuându-și activitatea cu o voință exemplară. A iubit viața cu încrâncenare, și-a propus să luptre cu boala, având convingerea că va învinge răul ce-l măcina. În această luptă a fost ajutat de distinsa sa soție Maria Ursei, care l-a protejat și încurajat până în ultima clipă cu acea abnegație, cu acel devotament al românceior - soții credincioase și duioase mame – față de care recunoștința noastră nu va fi niciodată suficientă. Alături de el a fost și fiul său Daniel Ursei student în anul al II-lea al prestigioasei Politehnici timișorene. Ultimile zile ale vieții i-au fost întunecate

(Continuare în pag.17)

APICULTURA ÎN AFRICA

Continentul african are o suprafață de 30.307 mii km^2 cu o populație de 682 milioane de locuitori și o densitate a populației de 23,0 locuitori la km^2.

Asemenea cu apicultura din Europa, creșterea albinelor în Africa are tradiții milenare și sunt numeroase date care atestă că în țările din nordul continentului - Egipt, Maroc - apicultura era bine cunoscută și practicată de populația acelor ținuturi încă din cele mai vechi timpuri.

Creșterea albinelor pe acest continent se caracterizează prin aceea că în Africa de Nord apicultura se practică asemănător cu apicultura din țările mediteraneene folosindu-se albina nord africană *(Apis mellifica intermissa)*, albina egipteană *(Apis mellifica lamarkii)*, albina brună europeană *(Apis mellifica mellifica)* adusă din Franța și albina italiană *(Apis mellifica ligustica)*. Se apreciază că într-un viitor nu prea îndepărtat rasele de albine aduse din Europa sunt condamnate să dispară lăsând loc raselor de albine locale mai bine adaptate condițiilor climatice din zonă. În Africa Centrală între Sahara și Deșertul Kalahari, este răspândită albina galbenă africană *(Apis mellifica adansonii)*, apicultura se practică prin folosirea stupilor amorsă-goi în care se instalează roiurile migratoare care își construiesc cuibul cu faguri în timp scurt. La recoltare, fagurii cu miere se decupează din stupi, se presează iar mierea scursă se filtrează. Ceara se topește, se toarnă în blocuri și se vinde; În Africa de Sud se practică o apicultură modernă folosindu-se albinele locale din subspecia albina capului *(Apis mellifica capensis)* precum și albinele din rasa galbenă *(Apis mellifica adansonii)*.

Se estimează că efectivul familiilor de albine din Africa este de peste 12.010 mii iar producția de miere obținută este de 112.189 tone cu o medie de 9,3 kg pe familia de albine și se folosește în principal pentru consumul populației.

Familiile de albine din Etiopia, Republica Malgașă, precum și din alte țări de pe acest continent produc însemnate cantități de ceară de bună calitate care este în mare parte exportată în Europa aproape în totalitate.

Resursele nectaro-polenifere de pe continentul african sunt asigurate de pădurile cu arbori și arbuști de eucalipt (*Eucaliptus* sp.), plantațiile de citrice *(Citrus limon)*, *(Citrus aurantium)* și *(Citrus nobilis)*, arborii niombo din pădurile tropicale, levănțica (*Lavandula* sp.), rosmarin *(Rosmarinus officinalis)*, cimbrișor (*Thymus* sp.), coșaci (*Astragalus* sp.), voronic *(Marrubium vulgare)*, iarba mare (Imba viscosa), capul șarpelui (*Echium* sp.), arborii de cafea *(Caffea arabica)* și sisalul *(Agave sisalama)*.

Țările cu apicultură dezvoltată și mari producătoare de miere din Africa sunt următoarele: Angola 15.000 tone, Etiopia 23.700 tone, Maroc 3.164 tone, Madagascar 3.780 tone, Kenia 19.000 tone, Tanzania 15.600 tone, Tunisia 1.120 tone și Africa de Sud 900 tone. Din lipsă de date suficiente, referitoare la principalele țări producătoare de miere, ne-am oprit numai asupra acelora care pot fi mai bine reprezentate.

- **Maroc**, este situat în nord-vestul continentului Africa, are o suprafață de 446.550 km^2 cu o populație de 26,36 milioane locuitori și o densitate de 59,0 locuitori pe km^2.

Efectivul de familii de albine este evaluat la 500.000 dar este foarte variabil de la un an la altul din cauza pierderilor de familii care în perioadele de secetă pot atinge anual 50-70% din întregul efectiv dar care în anii cu umiditate suficientă revine la normal urmare unui intens proces de înmulțire. Producția de miere ce se realizează anual este de 3.184 tone, respectiv 6,2 kg pe familia de albine.

Rasele de albine ce populează teritoriul Marocului sunt: rasa nord-africană *(Apis mellifica intermissa)* care constituie o verigă între rasa *Apis mellifica sahariensis* și rasa

Apis mellifica iberica din peninsula Iberică și totodată o nouă rasă de albine - *Apis mellifica major* care se caracterizează prin lungimea deosebită a limbii, comparabilă cu a albinei caucaziene *(Apis mellifica caucasica)*, capul și indicele cubital mari și care o deosebesc de celelalte rase cunoscute.

Producția de miere realizată în Maroc se bazează pe valorificarea resurselor de nectar de la următoarele plante melifere: muștar (*Sinapis* sp.), levănțică (*Lavandula* sp.), coriandru (*Coriandrum* sp.), cimbrișor (*Thimus* sp.), floarea-soarelui (*Helianthus annuus),* rosmarin *(Rosmarinus officinalis),* capul șarpelui (*Echium* sp.), plantațiile de migdal (*Amigdalus* sp.), plantațiile de lămâi, portocali și mandarine *(Citrus limon)*, *(Citrus aurantium)* și *(Citrus nobilis)* precum și pădurile de eucalipt (*Eucaliptus* sp.).

În ansamblul ei, practicarea apiculturii se împarte în două: apicultura tradițională care cuprinde marea majoritate a efectivului de familii de albine și realizează o producție de 2-3 kg miere pe familia de albine și apicultura sistematică care totalizează câteva mii de stupi cu rame mobile și realizează anual o producție de 25-30 kg miere pe familia de albine, în ambele cazuri însă tehnicile de exploatare a albinelor sunt aproape întotdeauna extensive, fapt ce impune promovarea unor importante acțiuni de instruire a producătorilor din întreaga țară.

• **Egipt**, se întinde pe o suprafață de 1.001.449 km^2, cu o populație de 55,16 milioane locuitori și o densitate de 55,0 locuitori pe km^2.

Primele informații asupra apiculturii în Egipt datează încă din anul 1500 î.e.n. Cartușele care conțineu numele regilor erau precedate întotdeauna de o albină și o trestie care reprezentau simbolic Egiptul de Sus și Egiptul de Jos, iar o pictură murală de la mormântul lui Rekh-Mi-Re ce datează din anul 1450 î.e.n. prezintă recoltarea mierii și punerea acesteia în vase de lut ars.

Rasa de albine locale, respectiv albina egipteană *(Apis mellifica lamarkii)* este răspândită pe întreg teritoriul Egiptului. Din anul 1933, dr. A. Z. Aboushada, pentru ameliorarea albinelor locale a încurajat importul de albine de rasă carniolianâ *(Apis mellifica carnica)* din Europa.

Se apreciază că efectivul de familii de albine pe teritoriul Egiptului este de 970.000 din care 600.000 familii adăpostite în stupi sistematici de tip Langstroth și 370.000 familii adăpostite în stupi primitivi confecționați din argilă arsă.

Producția anuală de miere a familiilor de albine din Egipt este de 10.000 tone din care peste 8.500 tone provenind din stupi sistematici iar restul de la stupii primitivi.

Principalele specii melifere ce se dezvoltă pe teritoriul Egiptului sunt următoarele: plantațiile de citrice *(Citrus limon)* lămâi, *(Citrus aurantium)* portocali, *(Citrus nobilis)* mandarini, trifoiul egiptean (*Trifolium* sp.), lucerna (*Medicago* sp.), bumbacul (*Gossypium* sp.) precum și alte specii de plante mai puțin importante care contribuie totuși la dezvoltarea familiilor de albine cum sunt: pomii fructiferi și fânețele naturale.

O mare atenție se acordă în Egipt pentru instruirea celor care doresc să practice apicultura, prin organizarea de cursuri de specialitate la diferite nivele în școli, institute și colegii de agricultură pentru perfecționarea cunoștințelor de specialitate privind tehnologia creșterii albinelor precum și a prevenirii și combaterii bolilor și dăunătorilor la albine.

• **Africa de Sud**, situată în extremitatea de sud a continetului, are o suprafață de 1.221.037 km^2, cu 36,88 milioane locuitori și o densitate de 30,0 locuitori pe km^2.

Dimensiunile teritoriului, clima favorabilă și resursele melifere abundente creează posibilități deosebite pentru practicarea apiculturii în condiții de rentabilitate. Principala zonă productivă se află în colinele Transvaal unde se produce miere incoloră (ca apa) de la fasole (*Phaseolus* sp.) și miere de culoare deschisă de la floarea-soarelui *(Helianthus annuus)* și de eucalipt *(Eucalyptus camaldulensis)*, *(Eucaliyptus sideroxylou)* și *(Eucalyptus melliodora)*. Se obțin de asemenea mari cantități de miere în zona Zululand de la *(Eucalyptus grandis)*. La nord de Pretoria se află o zonă în care crește aloe *(Aloe davyana)* care constituie principala sursă de miere iar în zona Capului se obțin cantități considerabile de miere primăvara timpuriu de la muștarul sălbatic *(Raphanus*

raphanistrum) și o miere deschisă la culoare cu gust plăcut și care nu cristalizează de la *(Eucalyptus cladocalyx)*.

Teritoriul Africii de Sud este populat cu rasa de albine din zona Capului *(Apis mellifica capensis)* care are o dezvoltare mai târzie și cu rasa de albine *(Apis mellifica adansonii)* cu o dezvoltare timpurie dar mult mai roitoare, perioadă ce coincide cu înflorirea principalelor specii de eucalipt.

Efectivul de albine este 52.000 familii cu o producție anuală de miere de 900 tone, care în mod obișnuit este consumată pe plan local.

În vederea valorificării mierii pentru consum aceasta este achiziționată de la producători și apoi condiționată în centre speciale de prelucrare. Condiționarea mierii constă în preîncălzirea și decristalizarea acesteia, filtrarea, omogenizarea, maturarea și în cele din urmă îmbutelierea în borcane sau ambalarea în bidoane și butoaie, după comenzi.

Se poate aprecia că în etapa actuală apicultura în Africa de Sud se află în plină dezvoltare cu posibilități largi de a deveni în scurt timp o îndeletnicire rentabilă și utilă.

● **Tanzania** este situată la sud de ecuator în partea de est a continentului african, are o suprafață de 945.087 km^2 cu o populație de 31,38 milioane locuitori și o densitate de 33,0 locuitori pe km^2.

Creșterea albinelor și consumul de miere este o activitate deosebit de veche în Tanzania și prin studierea modului de viață a triburilor în trecutul îndepărtat a rezultat o întreagă gamă de practici apicole de la cele mai simple până la cele mai complexe.

În prezent efectivul de familii de albine este de 1,6 milioane familii care realizează o producție anuală de miere marfă de 15.600 tone.

Rasa de albine cea mai răspândită în zona de coastă este rasa de albine cu benzi galbene *(Apis mellifica litorea)*, albine cu talie mică și foarte roitoare precum și o rasă de albine brună de dimensiuni mai mari și foarte blânde, *Apis mellifica monticola*, răspândită în zona Muntelui Kilimanjaro și a Muntelui Meru la o altitudine de peste 2000 m. Pe întreg teritoriul Tanzaniei se găsesc de asemenea albine melipone cu precădere *Trigona togoensis* față de care se acordă o atenție deosebită și constituie obiectul unei creșteri intensive.

Flora meliferă este deosebit de variată și permite recoltarea unor cantități de miere de foarte bună calitate. Cele mai răspândite plante melifere sunt: arborii de cafea *(Coffea arabica)*, sisalul *(Agave sisalama)* și *Cajanus cajun* (Pois d'Angola) reprezintă principalele surse melifere în timp de *Acapia* sp., *Braclujstegie* sp. și *Julberwrdia* sp. asigură importante surse de cules de întreținere.

Tehnologia de creștere a albinelor practicată în Tanzania este de tip tradițional familiile de albine fiind adăpostite în stupi primitivi confecționați din trunchiuri de copaci scobiți, agățați cu liane de trunchiurile copacilor din pădurile tropicale pentru a fi feriți de atacul termitelor și animalelor. Introducerea stupilor sistematici în practica apicolă curentă este abia la început și necesită încă o lungă perioadă de timp pentru a putea fi realizată. Numeroase triburi din Tanzania sunt mari consumatoare de miere, fapt care face ca producția de miere realizată să fie aproape în totalitate consumată în țară, la export fiind valorificată cu prioritate ceara recoltată în mari cantități din stupii tradiționali.

(Dintr-un volum de apicultură în pregătire pentru tipar.)

IN MEMORIAM - Ing. ARON URSEI

(Continuare din pag. 14)

de un sâcâitor și nedrept proces prin care un om fără suflet și o instanță coruptă și de aceea nedreaptă au încercat și încă mai încearcă cu o perseverență diabolică să-l scoată din casa din Dudeștii Noi de unde sufletul său zbuciumat a plecat în veșnicie. Impresionantă a fost în localitatea bănățeană ceremonia înmormântării după datina Sfintei noastre Biserici Ortodoxe la care o mare mulțime de oameni au participat cu sufletele cernite, cu lacrimi în ochi și cu o revoltă greu stăpânită față de strâmbătatea condamnabilă a acelui cu care urmașii decedatului încă se judecă pentru o locuință ce le aparține de drept și de fapt.

Fie ca bunul Dumnezeu să lumineze mințile judecătorilor și aceștia - neuitând că pe toți ne așteaptă pragul dreptei judecăți veșnice - să dea și ei o soluție dreptă pe care urmașii unui om bun, integru și curat o merită cu prisosință.

Dumnezeu să-l odihnească în pace!

SIMPOZIONUL NAȚIONAL DE ISTORIE ȘI RETROLOGIE AGRARĂ A ROMÂNIEI, LA A XIV-A EDIȚIE, Bacău, 23-27 august 1994 (I)

Vasile POPESCU
Vicepreședinte al Filialei S.I.R.A.R. Banat

Manifestare științifică de prestigiu - intrată în tradiție - a întrunit la ediția sa jubiliară - de 25 de ani - (Cluj 1969 - Bacău 1994), numeroși oameni de știință - istorici, etnologi, arheologi - academicieni, cercetători, cadre didactice și specialiști în științele agricole, silvice și economice, precum și reprezentanți ai institutelor de profil și al unităților de producție, ziariști, umplând până la refuz sala "ATENEU" din Bacău.

Organizat de Societatea de Istorie și Retrologie Agrară din România, în colaborare cu: Academia Română, Academia de Științe Agricole și Silvice, Ministerul Agriculturii și Alimentației, Ministerul Cercetării și Tehnologiei, Direcția Generală a Arhivelor Statului, Asociația Crescătorilor de Albine din România, Prefectura județului Bacău, Consiliul județean Bacău, Direcția Generală pentru Agricultură și Alimentație a județului Bacău, Inspectoratul pentru Cultură al județului Bacău, Universitatea Bacău, Muzeul de Artă și Etnografie Bacău, Muzeul de Istorie "IULIAN ANTONESCU Bacău, Complexul Muzeal de Științele Naturii Bacău, Imprimeria "BACOVIA" Bacău, Biblioteca județeană "Costache Sturdza" Bacău, Filiala Bacău a Societății de Științe Istorice, Stațiunea de Cercetare și Producție Pomicolă și Legumicolă Bacău, a dezbătut în plen și în cadrul celor 8 secțiuni de profil, pe parcursul a 4 zile, lucrările simpozionului consacrate studiului experienței umane acumulate în domeniul agrar, sub aspect economic, tehnic, științific și social, studii concretizate într-un număr de 364 de comunicări ce au scos la lumină noi dovezi documentare care atestă bogatele cunoștințe dobândite de-a lungul secolelor de către poporul român în practicarea agriculturii, argumente ce se pot constitui într-o valoroasă sinteză de certă utilitate dezvoltării viitorare a științelor agrare din țara noastră.

În contextul organizatoric de excepție, deschiderea lucrărilor simpozionului a fost făcută de ilustrul om de știință și istoric al apiculturii medievale din Moldova: **Prof.dr.Ioan Ciută** - Președintele Filialei SIRAR Bacău, artizanul incontestabil al organizării și desfășurării celei de a XIV-a ediții a Simpozionului de istorie și retrologie agrară a României, care după ce a adresat salutul de "bun venit" participanților, a omagiat în cuvinte calde viața și opera lui **Ion Ionescu de la Brad** - personalitate proeminentă a științei și practicii agriculturii moderne românești.

Din partea organelor locale și județene, participanții au fost salutați de **Conf.univ.dr.ing. Dumnitru Bontaș** - Prefectul județului Bacău, care a expus, în continuare, starea economico-socială a județului Bacău în actuala etapă de tranziție.

În cuvântul său de salut adresat celor prezenți, D-nul **ing. Eugen Popa** - Directorul general al D.G.A.A. Bacău, ne-a înfățișat aspectele esențiale ale agriculturii județului Bacău și perspectivele de viitor ale acesteia.

Despre un sfert de secol de activitate organizată a istoricilor agrari din România și contribuția lor la fundamentarea istoriei agrare ca știință, s-a referit pe larg D-nul **Dr.ing. Eugen-Constantin Mewes** - Președintele Societății de Istorie și Retrologie Agrară din România.

Un discurs fulminant asupra stării țărănimii

și agriculturii românești din perioada colectivizării și post-revoluționare, a fost rostit participanților de **Prof.univ.Dr.ing.Victor Surdu** - liderul Partidului Democrat Agrar din România.

De asemenea, au mai ținut alocuțiuni pe teme de profil, reprezentanții: Academiei Române, Academiei de Științe Agricole și Silvice, Direcției Generale a Arhivelor Statului, cât și al altor organisme de nivel național al României.

După această sumară introducere în atmosfera generală a lucrărilor Simpozionului, descriem, în continuare, desfășurarea activității secțiunii: Apicultra și Sericicultura, dezbatere ce marchează "A X-a EDIȚIE JUBILIARĂ" (Arcuș 1978 - Bacău 1994), compartiment condus cu deosebită competență profesională de octogenarul **Prof. Costache Palu** - Vicepreședinte al Asociației Crescătorilor de Albine din România, secondat de muzeograf **Aristița Duma** - secretar și **ing. Dan Tilici** - membru, secretarul Filialei A.C.A. Bacău.

La lucrările secțiunii a participat, în mod activ și **D-na Mihaela Șerban** - Director al Institutului Internațional de Tehnologie și Economie Apicolă al APIMONDIA din București, ale cărei intervenții asupra materialelor prezentate au fost benefice în clarificarea unor controverse ivite în cadrul discuțiilor.

Expunerea comunicărilor a debutat cu referatele: 1/ ***"Sfinții și albinele"*** și 2/ ***"Zei daci și daco-romani în raport cu albinele"***, prezentate de **ing. Valer Lupșan** - vicepreședinte al Filialei SIRAR Tg. Mureș, unul dintre veteranii activi ai secției apicultură, neobosit cercetător al izvoarelor documentare a istoriografiei apicole.

De un interes deosebit s-au bucurat comunicările susținute, cu lux de detalii, de către D-nul **Prof. Costache Palu**, privind: 1/ ***"Produsele apicole în relațiile turco-române în Evul Mediu"*** (comunicare publicată în acest număr al revistei); 2/ ***"Noi contribuții privind terminologia apicolă"*** și 3/ ***"Preocuparea producătorului apicol pentru calitatea produselor stupului în anumite etape sau epoci din Evul Mediu"***.

O largă audiență pentru participanții secțiunii apicultură a avut expunerea D-lui **ing. Eugen Zorici** - Secretarul General al Asociației Crescătorilor de Albine din România, privind: ***"Aspecte generale ale tehnologiei actuale în apicultură"***, ca și soluțiile date în intervențiile făcute asupra elucidării unor ambiguități ivite pe parcursul comunicărilor prezentate.

De o apreciere unanimă s-a dovedit a fi comunicarea făcută de D- nul **ing. Elisei Tarța** - redactor șef al Redacției revistei "România apicolă", cu privire la: ***"Cele mai importante cărți apicole românești apărute în sec. XIX"***, precum și precizările făcute asupra unor materiale expuse ce comportau înțelesuri diferite.

Distinsul profesor de istorie din Bacău - **Dr. Ioan Ciuta**, cu perseverența și comprehensivitatea ce-l caracterizează, ne-a înfățișat, în cuvinte pline de har dăscălesc: ***"Îndeletniciri apicole în Moldova Evului Mediu, cu privire specială asupra Bacăului (sec.XIV-XVIII)"***.

D-nul **ing. Dan Bucur** - filiala A.C.A. Bacău, a susținut cu mult aplomb - grafic - comunicarea cu privire la ***"Perfecționarea centrifugii pentru extras ceara din fagurii de albine"***, lucrare ce a stârnit mult interes din partea apicultorilor participanți la simpozion.

Două materiale documentare de mare interes au fost prezentate de **Prof.ing. Octav Vitcu**, de la Școala Nr. 1 din Ibănești-Botoșani, referitor la: ***"Istoricul firului de mătase naturală"*** și ***"Creșterea albinelor în fosta capitală a Moldovei"***.

Intr-un stil retrologic și-a prezentat comunicarea secretarul filialei A.C.A. Bacău - D-nul **ing. Dan Tilici**, care a împărtășit auditoriului: ***"Înmulțirea intensivă a familiilor de albine"***, procedeu ce a suscitat mult interes pe linia extinderii patrimoniului apicol românesc.

Despre ***"Tradiții și perspective în apicultura bănățeană"*** s-a referit comunicarea

susținută de autorul acestor relatări, lucrare ce a înfățișat evoluția apiculturii românești din ultima jumătate de secol, involuția stupăritului post-revoluționar, cât și factorii de revenire a apiculturii la prosperitatea pe care toți o dorim.

D-na **Cornelia Popescu**, de la Direcția Generală a Arhivelor Statului, a prezentat o comunicare temeinic documentată: ***"Din istoria apiculturii"***, lucrare ce a confirmat existența, în anumite epoci, a învățământului apicol ca obiect de studiu în rețeaua învățământului liceal și superior, precum și necesitatea arondării de terenuri agricole pentru amplasarea de stupini.

"Tradiții ale apiculturii în județul Neamț", s-a intitulat comunicarea susținută de **prof. Gheorghe Radu**, de la Filiala Arhivelor Statului din Piatra Neamț, care a scos în evidență: posesiunile de prisăci din zonă; dările mănăstirești, precum și producțiile obținute per stup.

Un subiect interesant din activitatea albinelor asupra creșterii producției agro-alimentare, l-a constituit lucrarea prezentată de **Mariana Aftenie** de la Muzeul de Biologie Umană-Ploiești, intitulată: ***"Polenizarea plantelor cultivate, cu albine sălbatice din familia Megachilidae"***, scoțând în evidență interdependența dintre albina sălbatică și cea semi-domestică, meliferă.

Tot despre polenizatori a susținut comunicarea și D-na **Aristița Duma**, de la Muzeul de Științele Naturii-Bacău, prezentată sub titlul: ***"Principalele grupuri de polenizatori din județul Bacău"***, lucrare pentru a cărei documentare grafică ne-a oferit ca expozeu întreg materialul ce constituie zestrea Muzeului de științe naturale Bacău, obiectiv ce, la închiderea lucrărilor secțiunii, a fost vizitat de colectivul secțiunii apicultură al simpozionului.

(Continuarea în numărul următor al revistei)

COSMETICĂ ȘI SĂNĂTATE

PENTRU TEN USCAT SE RECOMANDĂ MASCA DE GĂLBENUȘ DE OU, MIERE ȘI ULEI

Măștile cosmetice reprezintă un tratament activ, cu efecte imediate asupra stimulării circulației în vasele sanguine, dând țesuturilor aspectul de prospețime. În urma aplicării lor se produce o scădere a secreției glandelor sudoripare și sebacee, se închid porii, se îndepărtează celulele moarte și se atenuează ridurile. Pentru ca să atingeți scopul dorit, vom alege masca ce se potrivește tipului de ten, pe care o vom întinde pe fața bine curățată și vom rămâne relaxate timp de 20-30 de minute, deoarece fiecare mișcare a pielii poate atenua efectul dorit. Măștile calde sau reci se aplică folosind pensula. Pentru a mări capacitatea de asimilare a pielii înainte de aplicarea măștilor întindem pe față 2-3 comprese călduțe cu infuzie de mușețel sau nalbă, pe care le menținem 10-15 minute, părțile din jurul ochilor se lasă libere, pleoapele ungându-se cu cremă hrănitoare.

După aplicarea măștii, pe ochi se pun tampoane de vată îmbibate cu ulei de măsline sau mușețel pentru a preveni întinderea pielii, înlăturarea măștii se face cu un tampon de vată îmbibat cu apă caldă, fără a freca. După îndepărtarea completă a măștii aplicăm o compresă cu apă rece.

Măști pentru ten uscat:

1. Compoziție: 1 gălbenuș de ou, 5 g miere de albine, 5 g ulei. Se prepară amestecând gălbenușul de ou cu mierea și uleiul.

OANA GROZUȚĂ

(Din cotidianul "Evenimentul zilei", 13 septembrie 1994, pag. 7)

PRODUSELE APICOLE ÎN RELAȚIILE TURCO —ROMÂNE ÎN EVUL MEDIU[*/]

Prof. Costache PAIU
Vicepreședinte al Asociației Crescătorilor de Albine
din România

O trăsătură specifică a relațiilor feudale era, pe lângă obligația de a-l asista militar pe senior și de a participa la scaunul lui de judecată și aceea de a plăti un tribut în bani.

Documentar primul tribut plătit de un voievod român este cel dat de Litovoi regelui maghiar (DIR AC vol.II 1251-1300) înainte de 1272, când încetând plata a avut conflictul armat cu regele și a fost ucis iar fratele său Bărbat luat prizonier. Regele îl răsplătește pe Magistrul Gheorghe care înfrângându-i pe voievozii români "s-a așezat din nou tributul ce ni se datora din acele părți".

În Țara Românească cel dintâi plătitor de tribut turcilor a fost Mircea cel Bătrân în 1417 iar în Moldova Petru Aron în 1456. Având un caracter politic valoarea tributului a evoluat în funcție de relațiile politice. Despre plata tributului de către țările române au pomenit toți călătorii străini ce au trecut pe la noi toți afirmând că acesta se plătea în bani ("Călători străini în Țările Române", vol.II, pag. 133 relatarea lui I.Belsius și Bercovitz din 1562; pag. 382 relatarea lui Antonio Maria Grazziani; a lui Pierre Lescalopier p. 436-464 sau a iezuitului bine documentat Posevino pag. 579).

Relațiile româno-otomane erau reglate nu numai prin tribut ci și prin achiziționarea la prețuri preferențiale - nu de monopol așa cum s-a afirmat - a unor produse de interes pentru statul turc cum erau materialele de construcție pentru cetăți - lemnul prelucrat sau brut, brațe de muncă și mijloace de transport sau zaherelele (produse agricole: grâu, orz, ovăz, mei) sau alte produse alimentare: sare, ceară, miere, unt topit, seu, pastramă. Mierea și ceara însă ocupau un loc aparte în economia imperiului; lumânările de ceară necesare palatelor din Constantinopole și geamiilor au creat adeseori stări de neliniște în capitala imperiului; la fel și lipsa mierii de pe piață. Pentru a avea aceste produse în cantități suficiente. În 5 ian. 1719 Înalta Poartă ordonă domnitorului Ion Mavrocordat: "De vreo câțiva ani încoace, datorită expedițiilor ce au avut loc Principatul Țării Românești a fost călcat în picioare iar supușii s-au risipit și având în vedere că partea de dincolo a apei Oltului a rămas subjugată (de austrieci ca urmare a păcii din 1718) principatul menționat a fost mult slăbit și astfel că (locuitorii) nu au fost în stare să achite întocmai mierea și ceara care se dau în fiecare an chelarului meu imperial". De aceea "locuitorii sunt scutiți pe un an de trimeterea a jumătate din mierea pură și ceara care se dau în fiecare an iar jumătate să fie amânată" (Relațiile româno-otomane în documente turcești 1711-1821" de Vleriu Veliman, București, 1984, doc. 35, p. 129).

Administrația otomană nu rămânea indiferentă la nevoile apicultorilor - tocmai din cauza impoortanței economice a cerii și mierii.

În 1720 aug. 25 boierii din Moldova solicitau Porții emiterea unui ordin care să pună capăt abuzurilor, oștenilor și civililor turci din raialele Hotin, Tighina și Brăila - abuzuri care vizau în special apicultura. Firmanul emis de Poartă zice: "Dijma pentru stupi și impozitele pentru vaci, oi și boi obținute în principatul Moldovei făcând parte dintre vechile venituri ale amintitei țări se numără printre adausurile la gizie din momentul de față (ceea ce însemnează că până la acea dată nu fuseseră considerate astfel) și astfel sunt incluse între veniturile ce se arendează... locuitorii ostași și civili din cetățile Hotin, Tighina și Brăila apărând cu câte o samă de stupi, boi, vaci și oi vin zi de zi peste sărmanii

*/ *Comunicare prezentată în Secția de Apicultură din cadrul celui de al XIV-lea Simpozion Național de Istorie și Retrologie Agrară a României, Bacău, 23-27 august 1994.*

supuși ocupând cu forță și iau în stăpânire... acele locuri deosebite unde se obține cea mai bună miere precum și pământurile alese unde se pasc și se țin pe timp de iarnă oile și vacile. Și când se cer dijmele și impozitele la vremea cuvenită potrivit obiceiului țării se opun la plata lor... ba se mai împotrivesc și aceștia să-și plătească dijmele" (idem doc. 41, p. 137-138). Urmează ordinul de distrugere a ciflicurilor (gospodăriilor) și căslelor înființate de tătari și de locuitorii Tighinei pe pământurile Moldovei (idem doc. 42 p. 139-140 și doc. 43, p. 141). Litigiul a continuat însă. În 1755 sultanul Osman III dă o poruncă domnului Moldovei Matei Ghica și unor slujbași turci pentru a reglementa relațiile dintre locuitorii Tighinei, Hotinului, Ismailului și Brăilei cu țara Moldovei "pe pământul căruia au pătruns și s-au stabilit... împreună cu animalele și cu stupii lor... și luând în stăpânire proprietățile au produs pagube și turburare". În ceea ce privește pe locuitorii Tighinei se recomandă "să se ajungă la o bună înțelegere... ca să își țină stupii și să pască animalele în ținutul Moldovei. Iar cei care vor mai pătrunde în Moldova care este "din vechime liberă" si socotită "chelarul Porții fericirii mele" să fie scoși și îndepărtați împreună cu animalele și stupii lor" (idem doc. 128 p. 336). Este de remarcat faptul că Poarta Otomană ocrotea anumite ținuturi renumite prin livezile și pășunile ce dădeau miere și hrană vitelor ca renumita vale a Botnei - apă care se varsă în Nistru lângă Tighina. Poarta proteja Moldova - considerată țară liberă dar cheler al împărăției pentru producerea de miere nu numai față de raialele turcești ci și față de tătari care continuau să năvălească în Moldova.

O astfel de năvală a avut loc (de altfel atacurile tătarilor erau frecvente) și sub domnia lui Ioan Teodor Calimachi în 1750 când 30.000 de tătari jefuiesc Moldova pe care o pradă cumplit și o distrug prin foc și călcarea sub copitele cailor. Sultanul Mustafa III ordonă o anchetă întrucât tătarii "au incendiat zaharelelel pe care le-au găsit în târguri și sate precum și recoltele rămase pe tarlale (năvala avusese loc în octombrie)... și că i-au ucis pe supușii care le-au opus rezistență și că i-au făcut robi pe copiii și femeile acestora iar pe cei care s-au supus i-au luat în robie împreună cu copiii lor și de asemenea că au mânat și au dus cu ei oile și vacile și celelalte animale... și că au strivit sub copitele cailor toți strugurii din vii ce se dădeau mereu în arendă (vinăriciu) cu 150 pungi de akee după cum au distrus și au stricat și stupii care se vând mereu cu aceeași sumă (dijmă din stupi) (idem doc. 136 p. 357-58). Tătarii veniți pe pământul Moldovei în 1636 vor dobândi, oferind Porții un mare tribut în 1700 pentru a le permite pășunatul în Begeacul basarabean ("Călatori străini în Țările Române" vol.III, p. 164). În 1769 se instituie o taxă numită "usorul" de la tătarii care ară pe locul Moldovei "Și dijmă din toată panea a zecea... acum si pe stupii tătărăști" (M.Kogălniceanu "Arhiva Românească", Iași, 1860, p. 146).

Conflict asemănător cu cel din Tighina, Ismail, Brăila cu Moldova întâlnim și în Oltenia și încă la o scară mai mare. Aici au pătruns ostași și civili turci din sudul Dunării și contrar convențiilor turco-române au cumpărat moșii, case, prăvălii, hanuri. În 1760 sub domnia lui Scarlat Ghica nurmlașinii (slujbași) ai Porții constată această călcare a tradiției și hotărăsc confiscarea pământurilor dobândite de turci și restituirea lor spre vechii proprietari: de asemeni a 160 de case, odăi, hambare, pivnițe, 7 dughene, 2 hanuri, 2 cherhanale (abatoare) dezalhanale și trei balhanale (bal=miere) deci stațiuni de prelucrare a mierii și teascuri și crame dar nici o stupină. Deducem că turcii achiziționau mierea de la producătorii olteni și o prelucrau (idem doc. 141, p. 375-78 "Documente turcești" etc.).

Un lucru rezultă iarăși sigur din documente: mierea se cumpăra cu prețuri preferențiale. La 30 dec. 1750 sultanul Mahmud I dă o poruncă cu privire la achiziționarea de către negustorii Porții a unor cantități de ceară, miere, unt topit, grăsime topită, seu, pastramă și piei produse în Țara Românească și Moldova. "pentru că de vreo câțiva ani încoace au apărut unii acaparatori dintre ghiauri și dintre evrei și ei, bizuindu-se pe unele persoane și dându-le mită (aluzia vizează pe domnitor - Grigore III Ghica în Țara Românească și Constantin Racoviță în Moldova)... cumpără ei înșiși și le cară și le vând în ținuturile ungurești și nemțești și

veneţiene şi raguzane". Din cauza aceasta "atâtea sfinte geamii şi sublime meceturi şi noul palat imperial şi ceilalţi robi ai lui Alah să aibă greutăţi şi necazuri în ce priveşte ceara" (V. Veliman op. cit. doc. 122, p. 316-318). Încă din 1605 vizirul Lala Mehmed Paşa sugera sultanului Ahmed I să aprobe ca în loc de cei 40.000 de florini datoraţi de Ieremia Movilă să dea în schimb "provizii şi cai pentru expediţia împărătească şi seu pentru plata imperială şi ceară de albine pentru trebuinţele cămărilor împărăteşti" (Tahsim Gemil "Relaţiile turco-române în documente 1601-1711" doc. 22, p. 110). Lucrul va fi aprobat în 1609 "să se socotească în banii giziei pe acest an" cantităţile de grâu, orz şi 500 de cai) (idem doc. 45, p. 113).

Alex. Moruzi (a doua domnie 1799-1801) raporta în 1801 oct. 16 privitor la "felurite zaherele cumpărate şi achiziţionate de negustori de piaţă din Ţara Românească şi care s-au trimis la Constantinopole: 24.948 ocale grăsime topită, 11.396 ocale de miere, 38.580 ocale de caşcaval şi 35.288 ocale de seu" (V. Veliman op. cit. doc. 226, p. 654). Surplusul de miere şi ceară - din Ţările Române - după ce Poarta îşi satisfăcea trebuinţele se exporta. Matei Basarab a trimis în 1642 bisericii ortodoxe San Giogio din Veneţia 700 ocale de ceară pentru care a încasat 1060 lire (N. Iorga "Foaia de zestre a unei domniţe moldovene în 1587 şi exilul veneţian al familiei sale", Bucureşti, 1926, pag. 6). Exportul de miere şi ceară peste cantităţile solicitate de Poartă arată ce producţie mare exista în Principate când, în 1595 Mihai Viteazu exasperat de numeroşii negustori turci din Ţara Românească ridică steagul revoltei, urmat şi de Aron Vodă din Moldovova. La Constantinopole viaţa economică s-a cutremurat. Bulgaria, Grecia şi Egiptul nu puteau acoperi nevoile imperiului (vezi "Viaţa feudală în Ţara Românească şi Moldova în sec. XIV-XVII" Ed. Ştiinţifică, Bucureşti, 1957 de V. Costăchel, P.P. Panaitescu şi V. Cazacu).

Firesţe aceste reglementări ale Porţii erau turburate de abuzurile negustorilor greci şi turci care preluau de la creditorii domnitorilor români din Constantinopole datoriile pe care le scoteau din ţară strângând produse la preţurile ce le conveneau sau nu plăteau deloc. Lucrul acesta este arătat şi de cronicarul turc Mustafa Naima (1654-1716) a cărui operă începe cu anul 1591 şi ţine până în 1660 ("Cronici turceşti privind Ţările Române", Ed. Academiei, Bucureşti, 1980, p. 9-10). El o acuză şi pe Elisabeta soţia lui Ieremia Movilă că "a luat toate averile... negustorilor ce se găseau în ţinuturi şi se ocupau cu negoţul de miere". Abuzurile se produceau mai ales în vremuri tulburi. În relaţiile normale Poarta avea grijă de stupinele Ţărilor Române pentru că de aici se alimenta cu miere şi ceară.

De unde totuşi a apărut ideea că mierea şi ceara făceu parte din tribut? Se pare că chiar voievozii români o considerau ca atare de vreme ce li se impunea să dea chiar contra plată - anumite produse care erau astfel scoase din circuitul normal al valorilor. Domnitorul Ghica (Moldova 1658-59; Ţara Românească 1659- 1660) era prieten cu ambasadorul englez la Constantinopole şi inclusiv cu sir Paul Rycaut secretarul acestuia care în lucrarea sa "Istoria Imperiului Otoman" arată tributul celor două ţări - din informaţiile care le avea de la Gheorghe Ghica "Călători străini în Ţările Române", vol.VII, p. 500-508). Pentru Moldova 1) 120 de pungi fiecare a câte 500 taleri; 2) 10.000 de ocale de ceară; 3) 10.000 de ocale de miere; 4) 600 quintale de seu pentru arsenal; 5) 500 ocale piei tăbăcite; 6) 500 haine ţesute pentru robii de pe galere; 7) 1300 ocale ceară pentru arsenal. Apoi bani pentru marele vizir (5000 taleri), pentru marele intendent 500 de taleri. "Peşcheşurile se ridică la o sumă egală dacă nu chiar îndoită... la care trebuie de adăugat preţul oferit de domn pentru a obţine principatul şi care este reînnoit la fiecare trei ani". Pentru Ţara Românească, în afară de bani 15.000 ocale de miere, 9000 ocale de ceară". Rycaut era fără îndoială bine informat de către Gheorghe Ghica care nu a putut realiza decât câte un an de domnie în fiecare principat şi care a pus insuccesul său pe seama tributului în care a inclus şi produsele care se procurau la preţuri preferenţiale. Dar şi "Istoria României" (vol.III, cap.II, Ed. Academiei, Buc., 1964, p. 20-21) arată obligaţiile în produse ca şi Rycaut - fără a menţiona că erau obligaţii cu plată. Documentele otomane (Valeriu Veliman

"Relațiile româno- otomane în documente 1711-1821" Buc., 1984) pun în evidență faptul că gizia (tributul) și celelalte hanaieturi (adaosuri) cum era darea pentru bairam (sărbătoarea sacrificiului) ca și așa zisa nâkâbiyye (darea cu ocazia plecării sultanului sau marelui vizir în expediții otomane) se plăteau în bani.

În 1793 o carte de lege - Kanun nâme reglementa cu amănuntul toate obligațiile bănești ale Principatelor precum și destinația banilor. Totul era cerut în monedă nu în natură și așa a fost de la începutul relațiilor de tip feudal dintre Poarta otomană și Țările Române. Și Mircea cel Bătrân și Petru Aron au plătit tributul în monedă ca Bărbat răscumpărarea din prizonierat la 1272.

Contribuțiile în natură erau cu plată - desigur preferențială. Erau și unele daruri în natură: cai frumos înșeuați, șoimi de vânătoare și un număr de cai de călărie anual. Și Transilvania și Țara Românească și Moldova dădeau anual 500 de cai de călărie pentru armată (Alex. Gonțea "Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania în sec. XIII-XVII", Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1980, p. 136). Documentele turcești atestă această dare în cai. În 1615 sultanul Ahmed poruncește voievodului Moldovei "Să pregătești grabnic și să trimiți la flota mea împărătească cei 500 de cai iar la pragul meu al fericirii 1000 bucăți piei de bovină și 300 cântare de ceară (un cântar = 56,5 kg) de albine. Nu se precizează dacă erau cu plată dar în mod sigur se scădea valoarea lor din haraci (Tashim Gemil "Relațiile Țărilor Române cu poarta otomană în documente turcești 1601-1712", București, 1984, doc. 64, p. 170).

Cronicarul turc Evlya Celebi relata și el în 1659 că Moldova trebuia să dea în fiecare an "arsenalului împărătesc 1000 butoaie seu prost" pentru uns galere, 100 butoaie miere stropită (probabil scursă), 100 butoaie ceară de albine și piei de bou 1000. Hanul tătar primea 50 butoaie de miere ca tribut dar "trimite în fiecare an un agă din țara sa și își procură (deci cumpără) un plus de 100 de butoaie de miere" (Andrei Ontalfy "Călătoria lui Evlya Celebi prin Moldova în 1659" în Buletinul Comisiei istorice a României" vol.12, 1933, pag. 30-40). Și Ion Neculce ("Letopisețul Țării Moldovei", Ed. Iorgu Iordan, pag. 43) și Dimitrie Cantemir știau că "Cheltuielile făcute de țară și campaniile turcești, constituirea de poduri, provizii, cai se scad din tributul anual" ("Descrierea Moldovei", ed. 1978, p. 42).

După publicarea documentelor din arhivele turcești trebuie să ne revizuim unele aprecieri romantice de după războiul de independență din anul 1877. Turcii au respectat autonomia Principatelor și le-au respectat - cât au avut putere militară - granițele. O poruncă a sultanului către inspectorul pentru veniturile arendate ale statului de la Isaccea cere ca să se respecte vechile obiceiuri care atestă că "voievodul Moldovei este cel care stăpânește și ia dijma din recolte și dările pentru stupi și oi de păsunat și iernat ale celor care ară și cultivă pământul Moldovei nu ceaușul care este emin (om de încredere) si nazâr (supraveghetor) de Isaccea" (Tahim Gemil op.cit., doc. 48, pag. 147). Mierea și ceara din Țările Române au jucat - până în sec. XIX rolul de regulator al relațiilor turco-române. Administrația otomană a acordat sursei românești de produse apicole o atenție deosebită fiind în interesul economic al Porții dar numai pentru al Țărilor Române al căror comerț cu Imperiul Otoman a fost mereu excedentar; turcii nu puteau să achite importul lor de produse românești cu ceea ce exportau aici: mătăsuri, dulciuri, mirodenii - în special tămâie, covoare. După pacea de la Kuciuk Kainargi - 1774 - Poarta a făcut eforturi pentru a menține sub suzeranitatea sa Țările Române care erau deopotrivă râvnite de imperiul habsburgic ("plîngea neamțul să fie Dunărea hotar" zice cronicarul) și imperiul țarist care râvnea să ajungă la Constantinopole.

Dar am stat "în calea răutăților" și ne-am plătit și cu produse apicole - autonomia și chiar existența ca neam" pentru că era uimitor de mare belșugul nesfârșit de miere" al Țărilor Române cum afirma pe bună dreptate negustorul italian Bartolomeo Locadello la 1641 ("Călători străini în Țările Române", VI, p. 34).

RANG ŞI MĂREŢIE ÎN PALATUL FERMECAT (II)

Prof. Emilia şi Marin POPESCU-DICULESCU

În timpul verii mai putem face cunoştinţe şi cu **alte preocupări şi specializări ale culegătoarelor** "cu ventilatoarele, care au slujba de a primeni aerul, aşezându-se buluc şi bătând din aripioare".[5/] Umiditatea nectarului scade prin activitatea lor până la 18° când urmează căpăcirea. Ele "zvântă nectarul şi îl îngroaşă".[4/] Cu ajutorul unor enzime şi printr-o activitate demnă de toată lauda albinele asigură proporţia ideală dintre lactoză şi fructoză. Nu fără temei una din aceste "cerese-dogărite" poartă numele Lactozza. Când ventilatoarele intră în acţiune, buduroiul devine "un veritabil salon de coafură".[4/] Rolul lor e de reglarea temperaturii în **"palatul fermecat"** După expresia plină de farmec a stuparului ele "fac barbă". Acum e timpul să intre în acţiune o altă trupă de culegătoare "**albinele sacagite**" **sau "albinele cisterne**" "căratoarele de apă adică".[4/] Utilitatea lor este indispensabilă în verile cu căldură înăbuşitoare, dar şi în tot anul apicol, ele aducând apa pentru dizolvarea hranei şi pregătirea ei pentru creşterea puietului.

Sunt destule momente în viaţa stupului când culesul de nectar e abundent şi când în cămăruţele fagurilor se strânge îmbelşugată miere. Ea este predată **"albinelor recepţionere"**[4/], **un fel de magazionere şi controlori de calitate**. Noţiunea de rebut este exclusă. Toată e numai miere de export, regula nu este infirmată niciodată.

Specializarea lucrătoarelor este dusă până la contabilizare, în vederea unei eficientizări maxime.

Cineva mai hâtru, să-i zicem "Stupărel" se gândea că "rentabilizarea" înseamnă "aducerea mierii direct în borcan".[4/] În "Carte de zumzăit", contabila se numeşte Zuzzza şi ea stă la dispoziţia superiorilor spre a le "prezenta situaţia". În buduroiul ei s-au strâns la ultimul cules: "douăsprezece kilograme miere floarea- soarelui, jumătate kilogram păstură, cinci kilograme miere de struguri necăpăcită".[4/]

Minunat trebuie să fie într-un stup îndestulat. Impulsul acesta l-a simţit şi Tudor Arghezi când a scris: "Stai, că fac un buduroi/ De iernat şi pentru noi".[25/] Hărnicia vine în competiţie şi cu bunul gust, cu curăţenia, care este esenţială în păstrarea sănătăţii şi vitalităţii unei familii atât de numeroase. De ea se ocupă **"albinele sanitare**". Ele "cară afară trupuşoarele neînsufleţite ale semenelor sau izolează, împreună cu ceresele, duşmanii mai mari morţi, mumificându-i. E de ajuns să ne amintim de "tâlharul pedepsit" din "Prisaca" lui Arghezi sau de spusa voievodului român către trimisul hanului tătar: "Îl vom îmbrăca în giulgi, ca pe şoarecele din stup".[26/] Ele, amazoanele stupului, **măturătoarele** "menţin curăţenia de invidiat a străzilor şi a pieţelor publice, iar "**cioclii**... duc departe pe cei morţi".[1/]

Din rândul sanitarelor se desprind "**albinele vraci**", un fel de doctori. Cu multă mândrie se laudă: Nu suntem noi oare cea mai grozavă farmacie/" Pentru cei neîncrezători au un fel de invitaţie fără echivoc: "Aduceţi-vă bolnavii aici. Să-i lecuim. Dacă nu i-om întepa... Să le treacă de toate bolile..."

"Legenda albinelor farmaciste" face o frumoasă propagandă minunatelor daruri ale "fabuloaselor fiice ale lui Aristeu". Pe timpuri, când doctori erau babele cu ştiinţa şi truda lor, feciorul unui boier s-a îmbolnăvit grav. N-a găsit leac la toţi învăţaţii de atunci. I-a venit în ajutor "mătuşa Nităuroaia, vestită pentru leacurile ei din ierburi şi flori", doar cu "multă miere, polen, usturoi, urzici... Îi da mătuşa Nităuroaia dintâi doar ceai de urzică îndulcit cu multă miere să se spele pe dinăuntru de tot răul". A urmat un tratament intensiv cu miere, baba mereu zicând: "Şi miere să-i dai mereu". Când flăcăul s-a întremat, bătrâna a fost întrebată ce pretinde. Cu blândeţe, i s-a răspuns, boierului: "Albinele, ele ţi l-au vindecat. Lor trebuie să le mulţumeşti că ţi-au scos flăcăul din gheara morţii. Şi astfel nu ai cum, decât îngrijindu-le pe lângă casa ta. Meşteşugul nu e greu şi apoi... nu se ştie, dacă mai pică necazul pe cineva".[27/]

Întreaga panoplie de minuni a stupului a născut patimi din partea gurilor nesătule ale duşmanilor. Ca să se apere în faţa multiplelor primejdii, albinele iau "lecţii de apărare şi atac". Împotriva pofticioşilor la mierea lor dulce "albinele orânduiesc întotdeauna **străjeri la urdinişul stupului**.

"Albinele fiecărei familii au mirosul lor particular, după care albinele străjere deosebesc pe albinele lor de cele străine. Albinele ce aparţin cuibului lor, atunci când se întorc din câmp intră singure şi fără grabă. Hoaţele, însă, care în majoritatea cazurilor sunt albine bătrâne... zboară împrejurul stupilor străini, nesigure căutând o crăpătură mai depărtată de urdinişul cu străji pentru a pătrunde nestingherite în stup...

Uneori, albinele hoaţe caută să intre cu forţa prin urdiniş, provocând la luptă albinele străjere. Atunci se încing adevărate bătălii sângeroase. În caz ca familia de albine este slab dezvoltată, adică n-are un număr mare de membri, ea este învinsă de albinele hoaţe, ce năvălesc de pretutindeni, jefuind toată mierea...

— Cel mai bun lucru... e ca-n prisacă să nu fie decât familii puternice, sănătoase, care să vină singure de hac, hoţilor: Albinele sunt nişte fiinţe ce-şi apără cu străşnicie casa şi familia, nepregetând să-şi dea viaţa apărându-le. Acul lor e

usturător și nu-i deloc bine să faci cunoștință cu el" ne sfătuiește un bătrând prisăcar din "Aurul dulce".[3/]

Cu sulițele pregătite mereu, albinele duc o luptă permanentă cu șoarecii, guzganii, gândacul răpitor numit Colosoma, ursul, dar sunt și o pradă ușoară pentru prigorii, albinăreț, pițigoi ș.a. O albinuță se simte tare mândră când și ea este încolonată în trupele de strajă: "Când ne vine rândul, trecem și facem de gardă la urdiniș, nelăsând să intre în casa noastră nici un dușman sau vreo albină străină ce vrea să fure mierea de la noi".[3/]

"Minunata organizare a stupului" poate fi tulburată în fel și chip, prin diferite șiretlicuri la care apelează atacatorii. În "Minuni la Mărgărit", Ioana Petrescu ne descrie lupta cu "un fluture cap-de-mort, dușmanul cel mai înverșunat al albinelor... El știe să înșele vigilența santinelelor, imitând bâzâitul ascuțit și plângăreț al mătcii când e încoltită. Santinelele își părăsesc postul ca să sară în ajutorul reginei în primejdie și fluturele pătrunde nesupărat în stup, unde mănâncă mierea." Uneori plătește cu viața. "Fiindcă nu pot scoate afară cadavrul îndrăznețului care le-a călcat pragul, au învățat să-l îmbălsămeze... La fel pățesc și șoarecii sau orice alt nepoftit".[5/]

"Poporul albinelor este puternic. Albinele sunt în stare să se războiască și cu cei mai înverșunați dușmani, cu condiția să aibă vreme să se înarmeze și să-și ia măsurile necesare de apărare. Și, bineînțeles, nu pot face acest lucru când sunt luate prin surprindere și atacate mai înainte de a se trezi". Norocul le-a venit prin albina Maia, o aventurieră care a aflat de uneltirile gărgăunilor pe când se afla în captivitate. "Dorul de casă" a fost mare când a auzit "groaznica nenorocire ce se apropia". Înșeland vigilența paznicilor a zburat cât a putut la stupii din parcul cu tei și-a dat alarma. "Bătălia dintre albine și gărgăuni a fost aprigă. "Ofițerii... puneau în ordine trupele de rezervă... Regina se afla într-un loc înalt, de unde putea să observe tot mersul bătăliei... Cuvintele reginei avură asupra oștenilor și ofițerilor efectul unei cutremurătoare preziceri cu privire la "soarta ce-i aștepta pe vrăjmași. Și curajul tuturor crescu.

Bun strateg, regina adoptă cele mai adecvate tactici de luptă: "Lăsați-i pe tâlhari să pătrundă unul câte unul, până ce veți auzi porunca mea. După aceea; primele rânduri de oșteni, câte o sută deodată, să se avânte asupra învingătorilor. Iar rândurile de la urmă, să-i înconjoare și să le taie retragerea".[2/] Ordinele ei sunt clare: "În numele dreptății veșnice și în numele reginei, porniți la luptă pentru apărarea cetății noastre".[2/]

"Albinele sunt mai unite și mai credincioase obștei lor. În aceasta constă marea lor forță, pe care nimeni n-o poate birui. Nici una nu-și trădează poporul din care face parte. Fiecare se gândește înainte de orice la binele tuturor". De aceea "poporul albinelor era învingător". Ele nici măcar "nu-și sărbătoresc victoriile, dar nici nu-i jelesc prea multă vreme pe cei morți.

Fiecare dintre ele își trăiește în sine, în tăcere, și bucuriile și durerile, căutând să-și împlinească în schimb cât mai bine munca și celelalte îndatoriri ce-i revin."[2]

Tâlharilor le este pregătită moarte veninoasă, iar chipul lor înfiorător le face pe albine să-și dea viața fără regrete. Luate individual "locuitoarele unei cetăți nu-și cunosc vecinele din altă cetate și nici nu se ajută unele pe altele vreodată".[1/] La ele nu părticica are importanță, ci colectivitatea. Pentru mulțime și viitorul stupului se apără atât de vrednic.

"Lucrătoarele înarmate până-n dinți",[1/] au de-a face cu "muscoii și bondarii/ Și-alte neamuri de pădure". Noroc că "paza-n stup e bună/ Că târziu după apus/ Colo jos subt stupi, la lună/ Ei zăceau cu burta-n sus".[19/]

"Albinele, deși micuțe, nu s-au înfricoșat nici de "tâlharul" din "prisaca" lui Arghezi și nici de leatul lui dintr-o "Poveste cu un stup de albine" a lui D. Almaș: "S-au unit între ele și au tăbărât asupra hoțului: l-au înțepat și-au vârât în el atâta venin încât l-au ucis". Românii lui Bogdan voievod "au învățat de la albine să-și apere țara de hoți" se laudă cu mândrie domnul nostru fratelui hanului-tătar venit să ne supunem lui.[26/]

Abia scăpate de șoarece se ivește altă arătare mai fioroasă și cu multe picioare, păianjenul negru. "Casa...cu stâlpi de ceară, cu ferestre de soare" e din nou în mare pericol. "Albinuța paznică, cu ochii ei străpungători pune roiul în mișcare "mărind paza la porțile lor tăinuite". Pe păianjen "Albina de aur îl străpunse cu acul veninos, dar căzu și ea împreună cu dușmanul".

Când destinele oamenilor se unesc cu ale albinelor apărarea lor este comună. Primindu-l ca pe un răufăcător pe boierul care a venit în prisacă cu gânduri viclene, moșneagul Buburuz scapă repede de el: "zăresc prin soare fărâmându-se o puzderie iute, un vârtej, - și parcă toată prisaca a început să bâzâie a război. Văd pe boier că pune mâinile la ochi și prinde să se apere, aud pe un fecior boieresc suduind - și-ncep să se frământe, încep să fugă în toate părțile, dau năvală la cai, caii prind să zvârlă... au umplut și ei cărările pădurii, și-apoi i-am întâlnit pe toți într-un târziu cu obrajii umflați puhavi și cu ochii subțiri ca niște vârfuri de cuțit".[28/]

Într-o "învățătură și cercetare celor mari și puternici", cronicarul Ureche aduce spre exemplificare o pildă cu un buduroi și se roagă domnilor să-i urmeze taina: "de s-ar învăța cei mari de pre niște muște fără minte, cumu-ș ține domnia, cum iește albina, că toate-și apără căsciaoara și hrana lor cu acile și cu veninul său".[30/]

BIBLIOGRAFIE

(Continuare din numărul anterior)

26. **D. Almaș**, *Povestiri istorice*, volumul I, Editura Didactică și Pedagogică, p. 26; 27. **Elida și Eugen Agrigoroaiei, Sorin Bodolea**, *Legende și povestiri cu albine*, Editura Apimodia, 1987, p. 90-93; 28. **M. Sadoveanu**, *Oameni și locuri*, 1908, p. 126-127; 29. **Grigore Ureche**, *Letopisețul Țării Moldovei*, Editura Minerva, 1978, p. 174.

PREȚUL MIERII — PROBLEMA PRINCIPALĂ

Jindrich BOHAC

Timp de decenii, statul a sprijinit și a subvenționat achiziționarea mierii la prețuri relativ avantajoase. Raportul față de prețul zahărului, pe care îl administrăm familiei de albine în schimbul mierii produse de aceasta, înregistra valori pozitive. De asemenea, a înflorit comerțul cu utilaje și scule apicole diverse.

După anul 1989, însă, de azi pe mâine, ca să spunem așa, apicultorii noștri s-au trezit confruntați cu economia de piață. S-a făcut auzit, ca urmare, un val general de vaiete și tânguiri. Numai că tânguielile și autocompătimirea nu au reușit niciodată să îmbunătățească vreo situație. E nevoie să ne ajutăm singuri!

În ziua de astăzi, principala noastră problemă nu o reprezintă producția de miere, ci prețul acesteia. Pe de o parte se înscriu cheltuielile reclamate de producția de miere, respectiv prețurile instalațiilor de producție, zahărului și timpul consumat pentru obținerea 1 kg de miere. Pe de altă parte, trebuie să luăm în considerare prețul mierii. Acesta se dovedește în momentul actual ca fiind cel mai avantajos dacă apicultorul dispune de posibilitatea de a vinde singur mierea pe care a produs-o, într-un magazin en-detail de mici dimensiuni. Un preț bun poate fi obținut cu condiția constituirii unui cerc de clienți permanenți din rândul prietenilor, colegilor, vecinilor. Lucrul în sine nu aduce nimic nou, este destul de laborios, dar dă rezultatele așteptate. Bineînțeles că presupune și capacități personale ale apicultorului, despre care până acum nu s-a vorbit prea mult.

În timpul ultimilor 20-30 de ani, inclusiv în țara noastră, randamentul coloniilor de albine a înregistrat o curbă ascendentă, în urma faptului că s-au generalizat cursurile de specialitate pentru apicultori, au fost implementate noi și moderne mijloace de producție, ca și noi metode de exploatare, de care se leagă valorificarea superioară a tuturor surselor de cules, cu precădere a celor timpurii (pomi fructiferi, păpădie, rapiță).

Acest lucru a influențat în mare măsură și cheltuielile strict legate de producerea mierii, prețul de producție al acesteia, ca și câștigul posibil. Cei care nu s-au adaptat la noile cerințe, cei care nu au investit în modernizări, doar cu mare greutate au reușit să-și mențină nivelul câștigurilor. În acest caz se aplică principiul general potrivit căruia cine vrea să dobândească un câștig, va trebui ca, în primul rând, să investească ceva.

Reclama, sau stagnarea și pierirea

În ziua de astăzi, indiferent de ramură, o mulțime de milioane se cheltuiesc anual pentru reclamă. Mulți locuitori de la sate și orașe cunosc bine cât de bună și valoroasă este mierea, dar, în același timp, nu au habar că, poate chiar în vecini, există cineva care are 10 stupi, de la care obține o miere gustoasă, pe care o vinde celor din jur. Care este cauza acestei situații? În primul rând, ea rezidă în incapacitatea și nepriceperea apicultorului ca întreprinzător, în modestia acestuia, sau mai degrabă în teama lui de a se lăuda singur, toate acestea fiind reminiscențe ale timpurilor trecute.

Din păcate, mai sunt și astăzi apicultori care vorbesc despre mierea de origină floral ca fiind de valoare mai redusă, în pofida faptului că propriile lor recolte se compun cu precădere din miere floral. Tocmai de aceea, se impune promovarea intensivă a mierii florale (din nectar), deoarece întotdeauna aceasta va reprezenta baza recoltelor obținute. Ar fi absurd să facem reclamă tipurilor de miere pe care nu le recoltăm, sau o facem doar ocazional.

Adeseori, vetrele stupinelor nu sunt marcate cu adresa proprietarului, astfel încât doritorii să știe de unde poate fi cumpărată mierea produsă de aceste colonii. În cele mai multe cazuri, dăm peste anunțuri alarmante, de tipul: "Atenție, albine!", care nu fac decât să-i îndepărteze pe eventualii amatori. O bună

informare asupra albinelor și apicultorilor are întotdeauna un efect pozitiv asupra concetățenilor noștri. De aceea, ori de câte ori aveți prilejul, adresați-vă organelor de presă din zona sau regiunea dvs. Vă veți ajuta și îi veți ajuta și pe ceilalți.

Pentru cazul că vă atrageți clienți noi, e bine să aveți la dispoziție materialele informative despre miere editate de uniunea noastră și care, în condițiile răspândirii actuale a tehnicii, nu sunt greu de multiplicat. Proporția diferitelor surse florale de cules variază de la an la an. Ca atare, mierea provenită din culesurile timpurii trebuie etichetată "miere floralã" sau, eventual, "miere mixtă floralã și de pădure". Ușile garajului, dacă se pot vedea de la stradă, pot oferi un bun suport pentru anunțuri de tipul. "Avem miere proaspătă din stupina proprie". De asemenea, pot fi cu succes utilizate anunțurile publicitare în presa locală, scrisorile adresate unităților de producție locale, unde mierea dvs. își poate găsi utilizare, ofertele de promovare, trimise prin poștă la adresele unor amatori cunoscuți, zile ale "ușilor deschise", când se oferă gratis degustarea diferitelor sorturi de care dispuneți etc. În primul rând, trebuie propagate mierile cehe și morave, în detrimentul celor provenite din import. Un stand de mici dimensiuni, prezent la târgurile săptămânale, menit să asigure desfacerea directă a mierii, solicită mai mult timp, dar el poate atrage și distra cumpărătorii dacă va prezenta un stup și alte mijloace apicole, pliante ilustrând efectele binefăcătoare ale mierii, diferite sorturi de miere, inclusiv în fagure, polen, lumânări de ceară și hidromel. În preajma sărbătorilor, se pot pregăti ambalaje speciale pentru Crăciun sau pentru alte prilejuri de a face daruri. Ideile pot curge la nesfârșit...

Succesul vânzărilor

Vânzarea cu succes a mierii reprezintă țelul urmărit de fiecare apicultor. Pentru atingerea sa se dovedesc necesare mai multe premise:

1. Știu să mă fac destul de plăcut în conversațiile cu clienții? Știu să mă port bine cu publicul?

2. Aparița mea în public este destul de estetică?

3. Cunoștințele mele de specialitate se dovedesc suficiente pentru a purta convorbiri comerciale?

4. Sunt destul de bine utilat pentru vânzarea directă? Aici este vorba de menținerea curățeniei și igienei ambientale, respectiv de impresia făcută asupra cumpărătorului. Același lucru este valabil și în ceea ce privește păstrarea ordinei și curățeniei în stupină sau în atelier.

5. Membrii familiei sunt capabili și dispuși să mă sprijine și să mă ajute?

Dacă răspunsul este afirmativ la majoritatea acestor întrebări, totul este în ordine.

Calitatea și prețul

Și astăzi încă mai putem citi în cărțile noastre de specialitate "Dacă fagurii de miere prezintă 2/3 din suprafață celule căpăcite, atunci mierea este gata de extracție". Acest lucru nu este neapărat valabil și în cazul culesurilor florale masive și timpurii. Un mare avantaj îl prezintă fagurii de cat, față de cei înalți. Din păcate, nu dispunem încă de un coș de centrifugă destul de productiv ca randament, pentru fagurii de cat. De asemenea, utilizarea refractometrului, care ar trebui să se afle la dispoziția apicultorilor măcar în centrele zonale, îi lămurește mai bine pe apicultori cum să extragă mierea din celulele căpăcite și să evite pierderile suferite de cumpărători.

În momentul de față se dovedește a fi de mare importanță să învățăm să extragem mierea din fagurii proaspăt clădiți. În nici un caz nu trebuie să introducem în suporții extractorului faguri negri, faguri parțial mucegăiți, sau faguri din cuibul de puiet, care au venit în contact cu diferite preparate chimice sau medicamentoase.

Pentru extracția și depozitarea mierii trebuie să dispunem de spații perfect igienice, ca și de utilaje întreținute în condiții de igienă perfectă, aceste deziderate fiind de însemnătate vitală și în cazul micilor producători-apicultori. Dacă nu avem posibilitatea de a folosi rezervoare de inox, atunci trebuie, măcar, să folosim recipiente zincate sau acoperite cu un material plastic, o rășină epoxidică, ori cu alte acoperiri admise

în cazul utilizării pentru produse alimentare. Halatul alb este simbolul producătorului de substanțe alimentare. Mai sunt printre noi apicultori care își depozitează prețioasa miere, dobândită cu atâta muncă și cheltuială, în recipiente ruginite, sau care au folosit înainte în alte scopuri. Oscilațiile mari de temperatură și mirosurile de orice fel în încăperea destinată depozitării mierii, au efecte negative asupra calității acesteia.

De asemenea, lichefierea mierii la temperaturi mai mari de 45°C duce la creșterea conținutului de HMF și la distrugerea enzimelor din miere. În cele din urmă, calitatea poate fi exprimată prin preț. Un preț scăzut, "de chilipir", poate atrage atenția eventualului cumpărător asupra calității scăzute a produsului oferit.

În cazul în care un client solicită miere-cremă, respectiv fin cristalizată sau îngroșată, de culoarea chihlimbarului, aceasta va oferi apicultorului un nou prilej de a lărgi cunoștințele clientului. Adeseori ni se pune întrebarea care miere e mai bună. Răspunsul ar trebui să fie următorul: "Pentru copii și pentru îndulcirea băuturilor sau a prăjiturilor cea mai bună este mierea polifloră. Pentru întins pe pâine se potrivește orice fel de miere".

Numai apicultorul care va recurge la diferitele variante ale vânzării directe, care va aplica mijloace de publicitate și reclamă în cadrul strategiei sale comerciale, se va bucura de succes în cadrul economiei de piață și va putea să aibă și în viitor bucurii de pe urma ocupației sale. Multe dintre acestea le putem face împreună.

În sfârșit, încă ceva despre preț. Mierea noastră, relativ ieftină și la nivel de en-detail, pe care o vindem turiștilor germani cu circa 4 DM/kg, nu face decât să provoace greutăți pe piața mierii colegilor noștri din Germania și nici noi nu ne-am dori așă ceva.

Traducere de ***R.M.GRECEANU*** *din* ***VCELARSTVI*** *(Cehia), nr. 9/1994, pag. 197.*

Nota redacției

Problemele dezbătute în articolul precedent au fost evidențiate de mai multe ori în paginile revistei "România apicolă". Colaboratorul nostru dl. prof. VICTOR NEAGU este autorul unor foarte bine documentate articole apărute în cursul anilor 1992, 1993 și 1994. La rubrica OPINII dl. Neagu a abordat probleme de legislație, economie, management și marketing atât la nivelul agentului economic - stuparul particular, la nivelul filialelor județene ale Asociației Crescătorilor de Albine cât și la nivelul macroeconomic, al apiculturii naționale. Spre regretul nostru din discuțiile cu unii apicultori din București și din provincie am constatat că mulți interlocutori nu au citit sau nu au înțeles problematica dezbătută (convingător credem noi) de autor.

Metodologia mecanismului de formare a prețului, de impunere cu succes a lui prin educația atât a vânzătorului cât și a cumpărătorului a fost distinct tratată într-un articol apărut anul trecut. Ideile continute în acest articol cât și în altele se regăsesc aproape identic în materialul apicultorului ceh. De aceea, la rubrica "Documentar apicol", am reprodus din revista "VCELARSTVI" traducerea anterioară. Este de observat că problemele producătorului apicol sunt aceleași în Cehia cât și în celelaalte țări foste socialiste aflate în tranziție spre economia de piață. Interesant este că și în alte țări europene ca de pildă țările din Comunitatea Comună Europeană apicultorii și apicultura se confruntă cu greutăți asemănătoare. Vom încerca în numerele viitoare ale revistei să evidențiem aceste aspecte. Pentru o corectă informare a cititorilor noștri le recomandăm să revadă în colecția revistei articolele d-lui Neagu. Dacă toți suntem de acord că informația înseamnă putere (inclusiv economică) ne permitem să semnalăm ciitorilor noștri articolul "STRATEGIA APICULTURII ÎN NOILE CONDIȚII ALE ECONOMIEI DE PIAȚĂ" publicat în "România apicolă" nr. 6/1994 la pag. 14. Prezentată în luna martie în cadul unei mese rotunde cu apicultorii din Municipiul București, tematica articolului (apărut sub forma celor mai impotante fragmente) reușește să situeze apicultura în contextul economic mondial și european. Și ceea ce este mai important, autorul propune producătorilor apicoli strategii viabile pe termen lung, mediu și scurt (de sezon). Am fi bucuroși să primim opinii, sugestii și completări legate de tema sau temele abordate. Desigur, cele mai interesante corespondențe își vor găsi loc în paginile revistei. Așteptăm contribuțiile dumneavoastră.

(E.T.)

Un medicament natural esențial: PROPOLISUL (V)

Dr. Yves DONADIEU

7. PREZENTAREA PROPOLISULUI

Există multe forme de prezentare, specialități în care propolisul este singur sau în asociație cu alte produse.

- **sub forma sa naturală**, curățat de toate impuritățile mecanice, care l-ar putea murdări: fibre de lemn, peri de albină etc.;
- **sub formă de extracte**: tincturi (alcoolică, apoasă), extracte fluide, extracte moi și extracte uscate.

În prezent propolisul se găsește astfel:

1) **Propolisul natural, substanța activă**, sub formă:

— pastă de mestecat sau fragmente (de mărime variabilă);

— granule sau pudră (unele din aceste forme pot fi capsule sau gelule).

2) **Propolisul natural în asociere**, cel mai adesea cu alte produse dietetice, în special miere, polen și lăptișor de matcă.

3) **Extracte de propolis, substanță activă**, sub forma:

— de tinctură alcoolică (extract alcoolic lichid obținut prin macerare, dizolvare);

— de extract uscat (care reprezintă produsul de evaporare al unei soluții de propolis, cel mai adesea alcoolică).

4) **Extracte de propolis în asociere cu**:

— substanțe medicamentoase care îi completează acțiunea în unele indicații;

— diferite excipiente, care sunt substanțe inactive farmacologic, care permit o preparare determinată în funcție de forma farmaceutică dorită, cum sunt: seu, grăsime, unt de cacao, ceară, lanolină, vaselină etc.;

— produse dietetice sau cosmetice.

Dintre toate aceste posibilități rezultă o multitudine de forme de prezentare, fiind imposibilă întocmirea unei liste de prezentare exhaustivă. Voi da doar unele exemple de preparate magistrale simple de realizat și unele specialități comercializate numai pe piața franceză.

EXEMPLE DE PREPARATE MAGISTRALE

*** Tinctură alcoolică de propolis**

Se iau 1-2 părți de propolis purificat, de preferință pisat, și 10 părți alcool etilic (sau etanol) de 70°. Amestecul se pune într-un recipient opac și bine închis. Se lasă să se macereze câteva zile (8-10 în general) la temperatura ambiantă, agitând amestecul în mod regulat de 2-3 ori pe zi. În ultima zi se filtrează cu grijă ca să se obțină extractul, partea care nu s-a dizolvat se aruncă.

Se poate utiliza alcool etilic de 90° și mai mult, dar cel de 70° permite obținerea de extracte ce au o activitate antibacteriană mai mare datorită extracției unor principii activi mai numeroși; deci trebuie preferat.

*** Pomadă pe bază de propolis**

Extract moale de propolis	10 g
Lanolină	10 g
Vaselină q.s.p.	80 g
sau	
Extract moale de propolis	10 g
Lanolină	10 g
Ceară galbenă	5 g
Seu q.s.p.	100 g

EXEMPLE DE SPECIALITĂȚI COMERCIALIZATE ÎN FRANȚA

- **Specialități de uz intern:**

* **Energie vitale Propolia** - Borcan (propolis, miere, lăptișor de matcă și ginseng): Tonic general și revitalizant destinat să stimuleze sistemul individual de apărare împotriva agresiunilor în general.

* **Gelule propolis-argile-pollen Propolis** - Gelule de pudră: Amestec destinat igienei intestinale.

* **Propolis capsules Aagaard** - Gelule de pudră (propolis): Indicații ale propolisului pe cale generală internă.

* **Propolis-Pollen capsules Aagaard** - Gelule de pudră (propolis, polen): Indicații ale propolisului, completate de polen, pe cale generală internă.

* **Propoline Granuleret B Aagaard** - Săculeț cu fragmente (propolis): Indicații ale propolisului pe cale generală internă.

* **Propoline Pulver C Aagaard** - Săculeț cu pudră (propolis): Indicații ale propolisului pe cale generală internă.

* **Sirop à la propolis, au miel et aux plantes Propolia** - Sirop: Indicații ale gâtului și bronhiilor.

• **Specialități de uz local intern:**

* **Bain de bouche à la propolis Aagaard** - (apă de gură) - Lichid: Îngrijirea gurii și a dinților.

* **Buccozyme Yves Ponroy** - Tablete (propolis, lizozină, bromelin, vitamina C naturală din acerola, miere): Protejarea gâtului și igiena buco-dentară.

* **Dentifrice à la propolis Polénia** (pastă de dinți) - Pastă: Igiena și îngrijirea dinților și gingiilor.

* **Gomme de propolis au miel Propolia** (Gumă de mestecat) - Gume: Igiena buco-faringiană.

* **Pâtes à la propolis Propolia** - Paste: Igiena buco-faringiană.

* **Propoline Fast D Aagaard** - Bastonașe de propolis pentru emplastru pe gingii: Indicații ale propolisului în stomatologie.

* **Propoline Grande A Aagaard** - Săculeț cu bucățele de propolis pentru mestecat: Indicații ale propolisului în afecțiuni ale căilor respiratorii superioare și stomatologie.

* **Propolis à mâcher Propolia** (propolis de mestecat) - Plachete: îngrijirea gurii și dinților, tratarea halenei.

* **Propolis spray Propolia** - Extract lichid în spray: Igiena bucală și purificarea halenei (respirației).

***Propolis tablettes à sucer Aagaard** (tablete de supt) - Tablete: Recomandate în caz de uscare a gurii și gâtului.

* **Sébiollis chewing-gum à la propolis Bionat** (gumă de mestecat) - Igiena buco-dentară.

* **Solution hydroalcoolique de propolis Propolia** - Soluție lichidă: Indicații ale propolisului în stomatologie pentru aplicații directe pe gingii, limbă și mucoasa faringiană, sau în diluție în puțină apă pentru gargarisme.

• **Specialități de uz local extern**

* **Ambanor Yves Ponroy** - Cremă pe bază de propolis destinată ușurării picioarelor grele și obosite.

* **Baume actif à la propolis Propolia** - și * **Baume des quatre saisons Propolia** - Balsamuri: Îngrijiri ale pielii.

* **Crème à la propolis 5% ou 10% Aagaard** - Creme pentru îngrijirea și igiena pielii.

* **Déodorant à la propolis Polénia** (deodorant) - Spray: Igienă cutanată.

* **Gel assainissant pour les pieds à la propolis Propolia** - (gel purificator pentru picioare) - Gel: Îngrijirea picioarelor (transpirație, miros neplăcut etc.).

* **Gel jambes légères à la propolis Propolia** - Gel: Îngrijirea picioarelor (ușurare).

* **Huile calmante à la propolis Propolia** - Ulei: Împotriva înțepăturilor de insecte și arsurilor ușoare.

* **Lait solaire à la propolis Propolia** - Lapte: Prevenirea și îngrijirea arsurilor provocate de soare.

* **Masque de beauté à la propolis et au miel Polénia** (mască de față cu propolis și miere) - Mască: Îngrijiri ale pielii.

* **Nutricap Yves Ponroy** - Șampon moale lichid cu propolis.

* **Poudre siccative et protectrice à la propolis Propolia** - Pudră: Îngrijiri cutanate.

* **Savon actif miel-propolis Propolia** - Săpun: Îngrijiri cutanate.

* **Sampooing antipelliculaire à la propolis Propolia** - (șampon contra mătreții) - Șampon lichid: Îngrijirea părului.

* **Tonique à la propolis Polénia** - Loțiune: Îngrijiri cutanate cosmetice.

Toate aceste specialaități sunt ușor de procurat la majoritatea comercianților apicoli, magazine cu produse dietetice și naturale și unele farmacii sau, în funcție de cantitate, direct la laboratoarele fabricanților.

*(Traducere: **Liliana BRETOTEAN** din **Abeilles et Fleurs**, mai 1994, pag. 5-6)*

DANS CE NUMERO

I. MILOIU: Préparation des ruches en vue de l'hivernage; **T. DOBRE:** La reine-mere mesurait 4 cm; **x x x:** Un anonce importante; **x x x:** Calendrier de l'apiculteur (novembre); **O. BOJOR:** Phytothérapie et diétothérapie pour les maladies digestives (I); **Vasilica CIOCA:** Cosmétologie "apicole"; **In memoriam:** Aron Ursei; **x x x:** L'apiculture en Afrique; **V. POPESCU**: Le 14e Symposium National dédié à l'Histoirè de l'Agriculture Roumaine; **Oana GROZUȚĂ**: Beauté et santé; **C. PAIU:** Les produits de l'abeille dans les relations entre les pays Roumains et l'Empire Ottoman pendant le Moyen Age; **Emilia et M. POPESCU- DICULESCU**: Titres et grandeur dans le chateau enchanté (II); **J. BOHAC**: Le prix du miel - question prioritairè; **Y.**

IN THIS ISSUE

I. MILOIU: Preparing the bee colonies for winter; **T. DOBRE:** The mother- queen ras 4 cm long; **x x x:** It could interest you; **x x x:** Beekeeper's calendar: November; **O. BOJOR:** Phytotherapy and dietetics for the digestiv diseases (I); **Vasilica CIOCA**: Cosmetoiatrics and cosmetics with hive products; **In memoriam:** Aron Ursei; x x x: Beekeeping in Africa; **V. POPESCU**: the 14th National Symposium on History of the Romanian Agriculture; **Oana GROZUȚĂ**: Cosmetics and health; **C. PAIU**: The hive products were object of the Romanian-Ottoman relations in the Middle-age; **Emilia & M.POPESCU-DICULESCU**: Rank and distinction in the beautiful castel (II); **J. BOHAC:** The honey price - our main concern; **Y. DONADIEU**: A basic hive product: Propolis (V).

IN DIESER NUMMER

I. MILOIU: Vorbereitung der Bienenvölker auf die Überwinterung; **T. DOBRE**:Die Bienenkönigin war 4 cm lang; **x x x**: Wichtige Ansage; **x x x**: Imkerkalender Monat November; **O. BOJOR**: Phytotherapie und Diättherapie bei Erkrankungen des Verdauungsapparats (I); **Vasilica CIOCA**: Therapie mit Kosmetika und imkerliche Kosmetologie: **In memoriam**: Ing. Aron Ursei; **x x x:** Bienenzucht in Afrika; **V. POPESCU**: Nationales Symposium für Landwirtschaftliche Geschichte und Retrologie Rumäniens, XIV. Edition (I); **Oana GROZUȚĂ**: Kosmetik und Gesundheit; **C. PAIU:** Die Bienenprodukte innerhalb der türkisch-rumänischen Beziehungen im Mittelalter; **Emilia und Marin POPESCU-DICULESCU**: Rang und Erhabenheit im verzauberten Palast (II); **J. BOHAC**: Der Honigpreis, das bedeutendste Problem; **Y. DONADIEU**: Ein Wirksames Arzneimittel - Die Propolis (V).

ASOCIAȚIA CRESCĂTORILOR DE ALBINE DIN ROMÂNIA

COMBINATUL APICOL

BUCUREȘTI, B-dul Ficusului nr. 42, sector 1, Tel: 633.20.50
Telex: APIROM-12057, Fax: 312.97.98

Din depozitele noastre vindem către orice agent comercial următoarele:

- MIERE ȘI PRODUSE DIN MIERE ÎNTR-O GAMĂ SORTIMENTALĂ VARIATĂ.
- PRODUSE COSMETICE PE BAZĂ DE INGREDIENTE APICOLE.
- PREPARATE DE PATISERIE.
- OȚET DIN MIERE ȘI MIERE.
- UNELTE ȘI UTILAJE APICOLE DIN LEMN ȘI METAL.
- REMORCI APICOLE ȘI DE UZ GENERAL.

LA COMANDĂ SE POT EXECUTA CONFECȚII METALICE VARIATE ȘI DIFERITE PRODUSE DIN LEMN ȘI MASE PLASTICE

Produsele sunt de înaltă calitate și se comercializează fără adaus comercial, la prețuri minime.

Apelați cu încredere la un partener serios de afaceri.

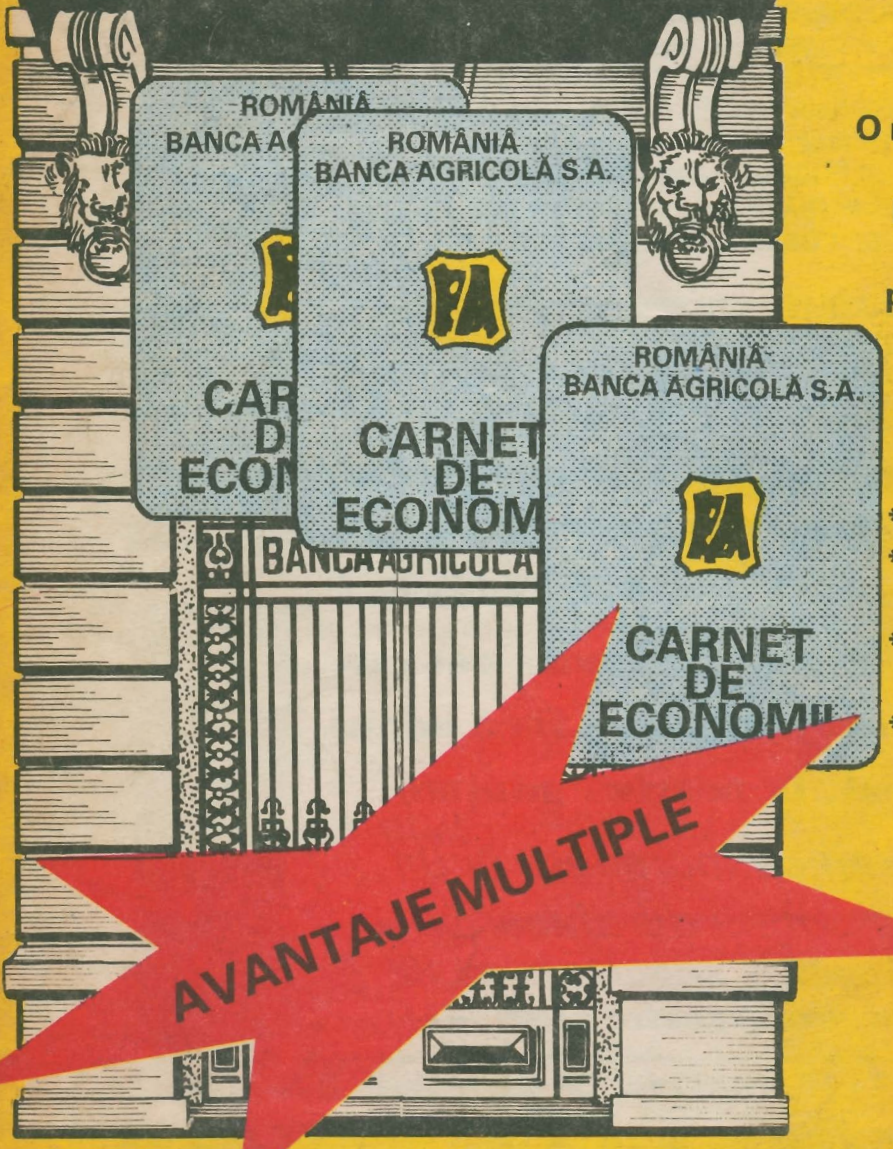
Vă așteptăm, asigurându-vă că vom onora prompt orice comandă!

ASOCIAȚIA CRESCĂTORILOR DE ALBINE DIN ROMÂNIA

COMBINATUL APICOL

BUCUREȘTI, B-dul Ficusului nr. 42, sector 1, Tel: 633.20.50
Telex: APIROM-12057, Fax: 312.97.98

BANCA AGRICOLA



O nouă activitate:
CARNETE DE ECONOMII pentru persoane fizice

- **la vedere**
- **cu depozit pe șase luni**
- **cu depozit pe 12 luni**
- **cu depuneri periodice pentru investiții**

AVANTAJE MULTIPLE

*** ACORDĂRI DE CREDITE IEFTINE * DOBÂNZI MARI * SIGURANȚĂ ***
*** PĂSTRAREA SECRETULUI * EFICIENȚĂ * OPERATIVITATE ***
*** CALCUL ELECTRONIC ***

Adresa băncii: BUCUREȘTI * strada Smârdan nr. 3
Tel.: 613. 55. 20 * Fax. : 312. 63. 06 * Telex: 11709